



**SCHEDA TECNICA /  
PRODUCT SPECIFICATION /  
PRODUKTSPEZIFIKATION/  
FICHE TECHNIQUE/ Ficha técnica**

N. 068 Mezze Penne Rigate

Pag. 1 / 2 (T)

<b>Marchio/ Brand / Marke/Marque/Marca</b>	PRIVATE LABEL
Produttore / Producer/ Hersteller / Productor/Producteur : Pasta Zara S.p.A. Via Castellana, 34 – 31039 Riese Pio X (TV) Italia Via Castellana, 34 - 31039 Riese Pio x (TV) Italia	
<b>Denominazione di vendita, ingredienti, allergeni :</b>	Pasta di semola di grano duro Ingredienti : semola di <b>grano</b> duro, acqua. Può contenere tracce di <b>soia, senape e lupini</b> .
Product, ingredients, allergens :	Durum wheat semolina pasta Ingredients : <b>Durum wheat semolina</b> , water. The product can contain traces of <b>soybeans, mustard and lupin</b> .
Produkt, Zutaten, Allergene :	Teigwaren aus Hartweizengriess Zutaten: <b>Hartweizengriess</b> , Wasser. Das Produkt kann Spuren von <b>Sojabohnen, Senf</b> und <b>Lupinen</b> enthalten.
Produit , ingrédients , allergènes :	Pâtes alimentaires de semoule de ble dur Ingrédients : <b>semoule de blé dur</b> , eau Le produit peut contenir des traces de <b>soja, de moutarde</b> et de <b>lupin</b> .
Producto , ingredientes , alérgenos :	Pasta alimenticia de sémola de trigo duro Ingredientes : <b>semola de trigo duro</b> , agua Puede contener trazas de <b>soja, mostaza y altramuces</b> .

<b>Modalità di conservazione :</b>	luogo fresco e asciutto
Storage :	cool and dry place
Lagerung :	trocken und frisch lagern
Mode de conservation:	Dans un endroit sec et aéré
Conservación :	lugar seco y frío
<b>Tempo di conservazione :</b>	1095 giorni
Shelf life :	1095 days
MHD:	1095 Tage
Conservation :	1095 jours
Tiempo de conservación :	1095 dia
<b>Formato n. / shape no. / Ausformung Nr./ Format nr. / formato nr</b>	N. 068 Mezze Penne Rigate
<b>Tempo di cottura min /Cooking time (minutes) / Kochzeit (Minuten) /Temp de cuisson (min) / Tiempo de cocción (min)</b>	9-11



<b>DIMENSIONI MEDIE</b>	<b>MEDIUM DIMENSION</b>	<b>DURCHSCHN. MASSE</b>	<b>MEDIDAS MEDIAS</b>	<b>DIMENSION MOYENNES</b>		
<b>Lunghezza</b>	Length	Laenge	Longitud	Longueur	<b>mm</b>	<b>32.00</b>
<b>Diametro</b>	Diametre	Durchmesser	Diametro	Diamètre	<b>mm</b>	<b>9.10</b>
<b>Spessore</b>	Thickness	Dicke	Espesor	Epaisseur	<b>mm</b>	<b>1.20</b>
<b>RIGHI</b>	Lines	Streifen	Lineas	Rayures	<b>n.</b>	<b>18</b>

<b>Valori nutrizionali medi per 100 g di prodotto</b> NUTRITIONAL INFORMATION PER 100 g/ DURCHSCHNITTLICHE NÄHRWERTE JE 100 g / VALEURS NUTRITIONNELLES POUR 100 g DE PRODUIT / INFORMACIÓN NUTRICIONAL Aporte por ración de 100 g		
<b>energia /energy/ Energie /énergie/valor energético</b>	<b>kJ</b>	<b>1483</b>
	<b>kcal</b>	<b>350</b>
<b>grassi/fat/Fett/graisses/grasas</b>	<b>g</b>	<b>1,2</b>
<b>di cui :/of which/davon:/dont:/de las cuales:</b>		
<b>- acidi grassi saturi/saturates/gesättigte Fettsäuren/acides gras saturés/ácidos grasos saturados</b>	<b>g</b>	<b>0,3</b>
<b>carboidrati/carbohydrate/Kohlenhydrate/glucides/hidratos de carbono</b>	<b>g</b>	<b>70.5</b>
<b>di cui :/of which:/davon:/dont:/de los cuales:</b>		
<b>- zuccheri/sugars/Zucker/sucres/azúcares</b>	<b>g</b>	<b>3,2</b>
<b>fibre /fibre/Ballaststoffe/fibres alimentaires/fibra alimentaria</b>	<b>g</b>	<b>3,5</b>
<b>proteine/protein/Eiweiß/protéines/proteínas</b>	<b>g</b>	<b>12.5</b>
<b>sale/salt/Salz/sel/sal</b>	<b>g</b>	<b>0</b>

Reg (UE) n. 1169/2011 del 25/10/2011



**SCHEDA TECNICA /  
PRODUCT SPECIFICATION /  
PRODUKTSPEZIFIKATION/  
FICHE TECHNIQUE/ Ficha técnica**

N. 068 Mezze Penne  
Rigate

Pag. 2 / 2 (T)

<b>MODALITA' DI PREPARAZIONE/COOKING INSTRUCTIONS / ZUBEREITUNGSANWEISUNG /CONSEILS D'UTILISATION/MODOS DE COCCIÓN</b>
<b>Portare ad ebollizione l'acqua, aggiungere il sale, versare la pasta e cuocere per i minuti indicate sulla confezione. Scolare, condire e servire. Le proporzioni da considerare per una cottura ottimale del prodotto sono : 1 litro di acqua, 6 grammi di sale, 100 grammi di pasta.</b>
Let water boil , add salt, pour pasta and let it cook for the minutes indicated on the package. Drain , dress and serve it. The proportions to consider for an optimal cooking are: 1 liter of water, 6 gr salt, 100 g pasta
Wasser zum Kochen bringen, Salz dazu geben, giessen die Teigwaren und fuer die Zeit gezeichnet auf der Beutel kochen lassen. Abgiessen lassen , anmachen und servieren .Die Proportionen zu betrachten um am bestens zu kochen sind : 1 Liter Wasser, 6 gr Salz, 100g Teigwaren
Faire bouillir l'eau, ajouter le sel, verser les pâtes et cuisiner pour les minutes indiquées sur l'emballage. Égoutter ,assaisonner et servir . Les proportion à considérer pour une cuisson optimale sont: 1 litre d'eau, 6 grammes de sel et 100 grammes de pâtes.
Hervir el agua, añadir sal, añadir la pasta y cocinar para los minutos indicados en el envase. Drenaje, sazonar y servir. La proporción a ser considerado para una cocción óptima del producto son los siguientes: 1 litro de agua, 6 gramos de sal, 100 gramos de pasta.

<b>Caratteristiche organolettiche / Organoleptic characteristics / organoleptische Eigenschaften / Características organolépticas / Caractéristiques organoleptiques:</b>	
<b>Odore:</b>	<b>caratteristico della pasta di semola di grano duro, senza note estranee</b>
Odour:	characteristic of a durum wheat semolina pasta, without any strange aromas
Geruch:	typisch für Teigwaren aus Hartweizenmehl, ohne fremde Noten
Olor:	característico de la pasta de sémola de trigo duro, sin notas extrañas
Odeur:	caractéristique des pâtes de semoule de blé dur, sans notes étrangères
<b>Sapore:</b>	<b>caratteristico della pasta di semola di grano duro</b>
Taste:	characteristic of a durum wheat semolina pasta
Geschmack:	typisch für Teigwarenerzeugnisse aus Hartweizenmehl
Sabor:	característico del producto de pasta de sémola de trigo duro
Goût:	caractéristique du produit des pâtes de semoule de blé dur
<b>Aspetto:</b>	<b>elastico e consistente</b>
Aspect:	elastic and consistent
Aussehen:	elastisch und fest
Aspecto:	elástico y consistente
Aspect:	élastique et consistant
<b>Colore:</b>	<b>giallo chiaro</b>
Colour:	light yellow
Farbe:	hellgelb
Color:	amarillo claro
Couleur:	jaune clair

<b>CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE STANDARD / STANDARD MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS / STANDARD MIKROBIOLOGISCHE EIGENSCHAFTEN / CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS ESTANDAR / CRITERES MICROBIOLOGIQUES MOYENS :</b>		
<b>CARICA BATTERICA TOT./ TOTAL MICROBIOLOGICAL COUNT / TOTALE MIKROBISCHE BELASTUNG/ CARGA MICROBICA MESOFILA / TOTAL BACTERIES</b>	<b>UFC/g</b>	<b>&lt; 50.000</b>
<b>COLIFORMI TOTALI /TOTAL COLIFORMS/ TOTAL COLIFORMES/ COLIFORMES TOTALES / COLIFORMES TOTAUX</b>	<b>UFC/g</b>	<b>&lt; 10</b>
<b>ESCHERICHIA COLI /ESCHERICHIA COLI/ ESCHERICHIA COLI/ ESCHERICHIA COLI / ESCHERICHIA COLI</b>	<b>UFC/g</b>	<b>&lt; 10</b>
<b>STAFILOCOCCI AUREI/ STAPHYLOCOCCUS AUREUS/ STAPHYLOKOKKEN AUREUS/ STAPHYLOCOCCUS AUREUS / STAPHYLOCOQUES DORES</b>	<b>UFC/g</b>	<b>&lt; 10</b>
<b>SALMONELLA /SALMONELLAE/ SALMONELLEN/ SALMONELLAS/ SALMONELLES</b>	<b>/25g</b>	<b>ASSENTE/ABSENT/ NICHT VORHANDEN / AUSENTES / ABSENTS</b>
<b>MUFFE/ MOULDS/ HEFEN/ MOHOS / MOISSURES</b>	<b>UFC/g</b>	<b>&lt; 500</b>
<b>LIEVITI / YEAST / SCHIMMEL/ LEVADURAS / LEVURES</b>	<b>UFC/g</b>	<b>&lt; 500</b>

**PASTA ZARA S.p.A**  
Responsabile Controllo qualità/ Quality Control Responsible  
Leiter des Labors und der Produktshygiene /Responsible Controllo Calidad  
Sonia Bernardi