



PASTIFICIO
BRAGAGNOLO



n. 067 Penne Rigate

SCHEDA TECNICA / PRODUCT SPECIFICATION

PRODOTTO:	Pasta di semola di grano duro con glutine di frumento
INGREDIENTI:	semola di grano duro, glutine da grano tenero (18%), acqua
ALLERGENI:	Può contenere tracce di soia, senape e lupini .
Product :	Durum wheat semolina pasta with wheat gluten
Ingredients :	Durum wheat semolina, soft wheat gluten (18%), water.
Allergens :	The product can contain traces of soybeans, mustard and lupin .
Produttore / Producer:	Pasta Zara S.p.A. Via Castellana, 34 – 31039 Riese Pio X (TV) Italia Prodotto nello stabilimento contrassegnato dalla lettera : / (R) Via Castellana, 34 - 31039 Riese Pio x (TV) Italia
PAESE DI COLTIVAZIONE DEL GRANO: COUNTRY OF WHEAT CULTIVATION:	ITALIA ITALY
PAESE DI MOLITURA DEL GRANO: COUNTRY OF WHEAT MILLING:	ITALIA ITALY
PAESE DI PRODUZIONE E CONFEZIONAMENTO: COUNTRY OF PRODUCTION AND PACKAGING:	ITALIA ITALY
Origine Glutine di frumento Soft Glute wheat origin	UE EU
MODALITA' DI CONSERVAZIONE: STORAGE:	luogo fresco e asciutto cool and dry place
MODALITA' DI CONSERVAZIONE DOPO L'APERTURA DELLA CONFEZIONE: STORAGE METHOD AFTER OPENING THE PACKAGE:	Una volta aperta, se non completamente utilizzata, deve essere richiusa e conservata in luogo fresco e asciutto al riparo dalla luce diretta. Once opened, if not completely used, it must be closed and stored in a cool and dry place away from direct light.
TEMPO DI CONSERVAZIONE: STORAGE:	1095 giorni
FORMATO: SHAPE:	N. 067 PENNE RIGATE
TEMPO DI COTTURA (MINUTI): COOKING TIME (MIN):	9-11
MODALITA' DI PREPARAZIONE COOKING INSTRUCTIONS	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. 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

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE :

Organoleptic characteristics:

Odore: Odour:	caratteristico della pasta di semola di grano duro, senza note estranee characteristic of a durum wheat semolina pasta, without any strange flavors
Sapore: Taste:	caratteristico della pasta di semola di grano duro characteristic of a durum wheat semolina pasta
Aspetto: Aspect:	elastico e consistente elastic and consistent
Colore: Colour:	giallo yellow



PASTIFICIO
BRAGAGNOLO



n. 067 Penne Rigate



CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE : STANDARD MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS:			
CARICA BATTERICA TOTALE / TOTAL MICROBIOLOGICAL COUNT	UFC/g	MAX	10.000
COLIFORMI TOTALI /TOTAL COLIFORMS	UFC/g	<	10
ESCHERICHIA COLI /ESCHERICHIA COLI	UFC/g	<	10
STAFILOCOCCI AUREI/ STAPHYLOCOCCUS AUREUS	UFC/g	<	10
SALMONELLA /SALMONELLAE	/25g		ASSENTE/ABSENT
MUFFE/ MOULDS	UFC/g	MAX	100
LIEVITI / YEAST	UFC/g	MAX	100

DIMENSIONI MEDIE: MEDIUM DIMENSION:		
Lunghezza/Lenght	mm	50,00
Diametro esterno/Diameter	mm	9,10
Spessore f. rigo/Thickness	mm	1,20
Righe/Lines	n.	18

Penne Rigate



VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g DI PRODOTTO 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		
energia /energy/ Energie /énergie/valor energético	kJ kcal	1499 354
grassi/fat/Fett/graisses/grasas	g	2,3
di cui :/of which/davon:/dont:/de las cuales:		
- acidi grassi saturi/saturates/gesättigte Fettsäuren/acides gras saturés/ácidos grasos saturados	g	0,5
carboidrati/carbohydrate/Kohlenhydrate/glucides/hidratos de carbono	g	59
di cui :/of which:/davon:/dont:/de los cuales:		
- zuccheri/sugars/Zucker/sucres/azúcares	g	2,2
fibre /fibre/Ballaststoffe/fibres alimentaires/fibra alimentaria	g	4,6
proteine/protein/Eiweiß/protéines/proteínas	g	22
sale/salt/Salz/sel/sal	g	0,02

PASTA ZARA S.p.A
Responsabile Controllo Qualità
Quality Control Manager
Alessandro Formenti