

 Via Castellana 34 – 31039 Reise Pio X (TV) – Italy Tel +39 0423 7541 – Fax +39 0423 454043 info@pastazara.it – www.pastazara.it	N. 573 SPIRALI TRICOLORE (n. 573 Fusilli tricolori)  Pag. 1 / 2
---	--

(RMB LAB-SPE 444 Pag. 1 / 4 Revision 2)

CARATTERISTICHE TECNICHE NS. PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO TRICOLORE A MARCHIO "PAGANI"
 TECHNICAL CHARACTERISTICS OF "PAGANI" 3-COLORS DURUM WHEAT SEMOLINA PASTA
 TECHNISCHE MERKMALE DER 3-FARBIGEN TEIGWAREN AUS HARTWEIZENMEHL UNTER MARKE "PAGANI"
 CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS DE NUESTRA PASTA DE SÉMOLA DE TRIGO DURO TRES COLORES A MARCA "PAGANI"
 CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES DE NOS PÂTES DE SEMOULE DE BLÉ DUR TROIS COULEURS À MARQUE "PAGANI"

PRODOTTO/PRODUCT/ PRODUKT/PRODUCTO/PRODUIT : PASTA "PAGANI"	
PRODUTTORE/PRODUCER/ HERSTELLER /PRODUCTOR / PRODUCTEUR:	Pasta Zara S.p.A. (R) Via Castellana, 34 - 31039 Riese Pio x (TV) Italia (M) Strada delle Saline Z.I. –34123 Muggia (TS) Italia (B) Rovato (BS) Via XXV Aprile, 10-12
INGREDIENTI:	Pasta gialla (34%) : semola di GRANO duro, acqua Pasta rossa (33%) : semola di GRANO duro, acqua, pomodori disidratati 3% Pasta verde (33%) : semola di GRANO duro, acqua, spinaci disidratati 2%
INGREDIENTS :	Yellow pasta (34%) : Durum semolina , water Red pasta (33%) : Durum semolina , water, dehydrated tomato 3%, Green pasta (33%) : Durum semolina , water, dehydrated spinach 2%,
ZUTATEN :	GELBTEIG (34%): Hartweizengriess , Wasser ROTTEIG (33%): Hartweizengriess , Wasser, getrocknete Tomaten 3% GRUENTEIG (33%): Hartweizengriess , Wasser, getrockneter Spinat 2%
Ingredientes:	pasta gialla (34%) : semola de durum , agua pasta rossa (33%) : semola de durum , agua, tomate deshidratado 3%, pasta verde (33%) : semola de durum , agua, espinace deshidratado 2%
INGREDIENTS :	PATES NATURES (34%) : semole de blé dur , eau PATES ROUGES (33%) : semole de blé dur , eau, tomates dèshydratées 3% PATES VERTES (33%) : semole de blé dur , eau, épinards dèshydratés 2%
Allergeni / allergens / Allergenen / alergenosen / allergènes :	Il prodotto contiene glutine /the product contains gluten/ Das Produkt enthaelt Gluten/ el producto contiene gluten /le produit contient du gluten. Il prodotto può contenere tracce di uova/ The product can contain traces of egg/Das Produkt kann Spuren von Eier enthalten / El producto puede contener residuo de uuevos/ Le produit peut contenir des traces d'oeufs.
Formato/ SHAPE/ AUSFORMUNG /FORMADOS/ FORMAT :	N. 573 SPIRALI TRICOLORE

Modalità di conservazione : luogo fresco e asciutto	Storage : cool and dry place	Lagerung : trocken und frisch lagern	Conservacion : lugar seco y frio	Mode de conservation : Dans un endroit sec et aéré
Tempo di conservazione : 1095 giorni	Shelf life : 1095 days	MHD: 1095 Tag	Tiempo de conservacion : 1095 dia	Conservation : 1095 jour

Tempo di cottura (MINUTI) :	Cooking time (MINUTES) :	Kochzeit (MINUTEN) :	9 - 11
Tiempo de coccion (MINUTOS) :	Temp de cuisson (MIN) :		

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



Via Castellana 34 - 31039 Reise Pio X (TV) - Italy
Tel +39 0423 7541 - Fax +39 0423 454043
info@pastazara.it - www.pastazara.it

N. 573 SPIRALI TRICOLORE

PAGANI

Pag. 2 / 2

(RMB LAB-SPE 444 Pag. 1 / 4 Revision 2)



DIMENSIONI MEDIE	MEDIUM DIMENSION	DIMENSION MOYENNES		
Lunghezza	Length	Longueur	mm	37.00
Diametro	Diamètre	Diamètre	mm	10.00
Spessore	Thickness	Epaisseur	mm	1.35

(RMB LAB-FTO 054 PAG. 1 / 2 REV 7)

Valori nutrizionali medi per 100 g di prodotto NUTRITIONAL INFORMATION PER 100 g/ DURCHSCHNITTICHE 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	1483 350
grassi/fat/Fett/graisses/grasas	g	1,2
di cui :/of which/davon:/dont:/de las cuales:		
- acidi grassi saturi/saturates/gesättigte Fettsäuren/acides gras saturés/ácidos grasos saturados	g	0,3
carboidrati/carbohydrate/Kohlenhydrate/glucides/hidratos de carbono	g	71
di cui :/of which:/davon:/dont:/de los cuales:		
- zuccheri/sugars/Zucker/sucres/azúcares	g	3,2
fibre /fibre/Ballaststoffe/fibres alimentaires/fibra alimentaria	g	3,5
proteine/protein/Eiweiß/protéines/proteínas	g	12
sale/salt/Salz/sel/sal	g	0

Reg (UE) n. 1169/2011 del 25/10/2011; European Commission 12/2012

MODALITA' DI PREPARAZIONE	Portare ad ebollizione l'acqua, aggiungere il sale, versare la pasta, mescolare di tanto in tanto il prodotto e cuocere per i minuti indicati sulla confezione. Scolare, condire e servire. Le proporzioni da considerare per una cottura ottimale del prodotto sono : 1 litro di acqua, 100 grammi di pasta, sale q.b.
COOKING INSTRUCTIONS	Let water boil, add salt and pour the pasta and mix occasionally. Let it cook for the minutes indicated on the package. Stir from time to time the product. Drain, dress and serve it. The proportions to consider for an optimal cooking are : 1 liter of water, 100 g pasta, salt to taste.

Caratteristiche organolettiche / Organoleptic characteristics / organoleptische Eigenschaften / Características organolépticas / Caractéristiques organoleptiques:	
Odore:	caratteristico della pasta di semola di grano duro, con spinaci e pomodoro, senza note estranee
Odour:	characteristic of durum wheat semolina pasta, with spinach and tomato, without any strange aromas
Geruch:	typisch für Teigwaren aus Hartweizenmehl mit Spinat und Tomate, ohne fremde Noten
Olor:	característico de la pasta de sémola de trigo duro, con espinacas y tomate, sin notas extrañas
Odeur:	caractéristique des pâtes de semoule de blé dur aux épinards et à la tomate, sans notes étrangères
Sapore:	caratteristico della pasta di semola di grano duro con spinaci e pomodoro
Taste:	characteristic of a durum wheat semolina pasta product with spinach and tomato
Geschmack:	typisch für Teigwarenerzeugnisse aus Hartweizenmehl mit Spinat und Tomate
Sabor:	característico del producto de pasta de sémola de trigo duro con espinacas y tomate
Goût:	caractéristique du produit des pâtes de semoule de blé dur aux épinards et à la tomate
Aspetto:	elastico e consistente
Aspect:	elastic and consistent
Aussehen:	elastisch und fest
Aspecto:	elástico y consistente
Aspect:	élastique et consistant
Colore:	gialla, rossa e verde
Colour:	yellow, red and green
Farbe:	gelb, rot und grün
Color:	amarilla, roja y verde
Couleur:	jaunes, rouges et vertes

PASTA ZARA S.p.A

Responsabile Controllo Qualità/ Quality Control Responsible
Leiter des Labors und der Produktshygiene / Responsable Controllo Calidad
Sonia Bernardi