



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

N. 003 Spaghetti

Pag. 1 / 2

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

Modalità di conservazione :	luogo fresco e asciutto
Storage :	cool and dry place
Lagerung :	trocken und frisch lagern
Mode de conservation:	Dans un endroit sec et aéré
Conservacion :	lugar seco y frío
Tempo di conservazione :	1095 giorni
Shelf life :	1095 days
MHD:	1095 Tage
Conservation :	1095 jours
Tiempo de conservacion :	1095 día
Formato n. / shape no. / Ausformung Nr./ Format nr. / formato nr	N. 003 Spaghetti
Tempo di cottura min /Cooking time (minutes) / Kochzeit (Minuten) /Temp de cuisson (min) / Tiempo de cocción (min)	8-9

DIMENSIONI MEDIE	MEDIUM DIMENSION	DURCHSCHN. MASSE	MEDIDAS MEDIAS	
Lunghezza/	Length/	Laenge	LONGITUD	mm 255
Diametro/	Diameter/	Durchmesser	DIAMETRO	mm 1,80



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	1452 343
grassi/fat/Fett/graisses/grasas	g	1,9
di cui :/of which/davon:/dont:/de las cuales:		
- acidi grassi saturi/saturates/gesättigte Fettsäuren/acides gras saturés/ácidos grasos saturados	g	0,6
carboidrati/carbohydrate/Kohlenhydrate/glucides/hidratos de carbono	g	65
di cui :/of which/davon:/dont:/de las cuales:		
- zuccheri/sugars/Zucker/sucres/azúcares	g	4,3
fibre /fibre/Ballaststoffe/fibres alimentaires/fibra alimentaria	g	7,0
proteine/protein/Eiweiß/protéines/proteínas	g	13
sale/salt/Salz/sel/sal	g	0

07 GIU. 2024

PASTA ZARA S.p.A.
Via Castellana, 34
31039 RIESE PIO X (TV)
Partita IVA 0368700260



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

N. 003 Spaghetti

Pag. 2 / 2

MODALITA' DI PREPARAZIONE/COOKING INSTRUCTIONS / ZUBEREITUNGSANWEISUNG /CONSEILS D'UTILISATION/MODOS DE COCCIÓN	
Portare ad ebollizione l'acqua, aggiungere il sale, versare la pasta 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, 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	
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.	

Caratteristiche organolettiche / Organoleptic characteristics / organoleptische Eigenschaften / Características organolépticas / Caractéristiques organoleptiques:	
Odore:	caratteristico della pasta di semola di grano duro integrale, senza note estranee
Odour:	characteristic of a whole durum wheat semolina pasta, without any strange aromas
Geruch:	typisch für Teigwaren aus Vollkorn Hartweizengriess l, ohne fremde Noten
Olor:	característico de la pasta de sémola de trigo duro integral, sin notas extrañas
Odeur:	caractéristique des pâtes de semoule complète de blé dur, sans notes étrangères
Sapore:	caratteristico della pasta di semola di grano duro integrale
Taste:	characteristic of a whole durum wheat semolina pasta
Geschmack:	typisch für Teigwarenerzeugnisse aus Vollkorn Hartweizengriess
Sabor:	característico del producto de pasta de sémola integral de trigo duro
Goût:	caractéristique du produit des pâtes de semoule complète de blé dur
Aspetto:	elastico e consistente
Aspect:	elastic and consistent
Aussehen:	elastisch und fest
Aspecto:	elástico y consistente
Aspect:	élastique et consistant
Colore:	marrone
Colour:	brown
Farbe:	Braun
Color:	marron
Couleur:	brun

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

PASTA ZARA S.p.A

Responsabile Controllo qualità/ Quality Control Manager
Leiter des Labors und der Produktshygiene / Responsable Controllo Calidad
Alessandro Formenti

PASTA ZARA S.p.A.
Via Castellana, 34
31039 Riese Pio X (TV)
Partita IVA 03368700260

07 GIU. 2024