



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

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

Pag. 1 / 3

Prodotto :	Pasta alimentare secca
Product :	Dry durum wheat pasta
Produkt :	Trocken Teigwaren aus Hartweizengriess
Produit :	Pâtes sèches de semoule de blé dur
Producto :	Pasta seca
Marchio/ Brand / Marke/Marque/Marca	PAGANI
Produttore / Producer/ Hersteller / Productor/Producteur : Pasta Zara S.p.A. Via Castellana, 34 – 31039 Riese Pio X (TV) Italia	
Prodotto nello stabilimento contrassegnato dalla lettera : / Produced in the factory marked with the letter : / Produziert in der Fabrik mit dem Buchstaben gekennzeichnet : / Produit dans l'usine marqué par la lettre : / Producto en la fábrica marcada por la letra : (R) 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 soia, 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 Hartweizenvollkorngriss Zutaten: Hartweizenvollkorngriss , Wasser. Das Produkt kann Spuren von Sojabohnen, Senf und Lupinen enthalten.
Produit , ingrédients , allergènes :	Pâtes 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 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 frio
Tempo di conservazione :	1095 giorni
Shelf life :	1095 days
MHD:	1095 Tage
Conservation :	1095 jours
Tiempo de conservacion :	1095 dia
Formato n. / shape no. / Ausformung Nr./ Format nr. / formato nr	N. 057 Spinali
Tempo di cottura min /Cooking time (minutes) / Kochzeit (Minuten) /Temp de cuisson (min) / Tiempo de cocción (min)	9-11



DIMENSIONI MEDIE	MEDIUM DIMENSION	DURCHSCHN. MASSE	MEDIDAS MEDIAS	DIMENSION MOYENNES	
Lunghezza	Length	Laenge	Longitud	Longueur	mm 37.00
Diametro	Diameter	Durchmesser	Diametro	Diamètre	mm 10.00
Spessore	Thickness	Dicke	Espesor	Epaisseur	mm 1.35
ELICHE	TWIST	Schrauben	Helices	Helices	n. 3



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

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

Pag. 2 / 3

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 los 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

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

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 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
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 I, 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



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

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

Pag. 3 / 3

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 Responsible
Leiter des Labors und der Produktshygiene / Responsable Controllo Calidad
Sonia Bernardi