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

N. 067 Penne rigate

Pasta di semola di grano duro da agricoltura biologica -Biological durum wheath semolina pasta

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 da agricoltura biologica
	Ingredienti: semola di **GRANO** duro da agricoltura biologica, acqua. Può contenere tracce di **soia, senape** e **lupini.**
Product, ingredients, allergens :	Durum wheat semolina pasta – Organic product
	Ingredients: durum **WHEAT** semolina from organic farming, water. The product can contain traces of **soybeans, mustard** and **lupin.**
Produkt, Zutaten, Allergene :	Teigwaren aus Hartweizengrieß – Biologisches Produkt
	Zutaten: **Hartweizengrieß** aus biologischem Landwirtschaft, Wasser. Das Produkt kann Spuren von **Sojabohnen**, **Senf** und **Lupinen** enthalten.
Producto , ingredientes , alérgenos :	Pasta de sémola de trigo duro de agricultura ecológica
	Ingredientes: sémola de **TRIGO** duro de agricultura ecológica, agua. Puede contener residuo de **soja**, **mostaza** y **altramuces**.
Produit , ingrédients , allergènes :	Pâtes alimentaires de semoule de blé dur -produit biologique
	Ingrédients: semoule de **BLÉ** dur issu de l'agriculture biologique, eau. Le produit peut contenir des traces de **soja**, de **moutarde** et de **lupin**.

Modalità di conservazione	**luogo fresco e asciutto**
Storage :	cool and dry place
Lagerung :	trocken und frisch lagern
Conservaccion :	lugar seco y frio
Mode de conservation :	Conserver dans un endroit frais et sec.
Tempo di conservazione :	**1095 giorni**
Shelf life :	1095 days
MHD:	1095 Tag
Tiempo de conservaccion :	1095 dia
Conservation :	1095 jour
Formato/ **SHAPE/ AUSFORMUNG / FORMADOS/ FORMAT :**	**N. 067 PENNE RIGATE**
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**	**50.00**
Diametro	Diametre	Durchmesser	Diametro	Diamètre	**mm**	**9.10**
Spessore	Thickness	Dicke	Espesor	Epaisseur	**mm**	**1.20**
RIGHI	Lines	Streifen	Lineas	Rayures	**n.**	**18**

MODALITA' DI PREPARAZIONE/COOKING INSTRUCTIONS / ZUBEREITUNGSANWEISUNG /CONSEILS D'UTILISATION/MODOS DE COCCIÒN
Portare ad ebollizione l'acqua, aggiungere il sale, versare la pasta e cuocere per i minuti indicate sulla confezione. Scolare, condire e servire. Le proporzione 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.

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

N. 067 Penne rigate

Pasta di semola di grano duro da agricoltura biologica -Biological durum wheath semolina pasta

Caratteristiche organolettiche / Organoleptic characteristics / organoleptische Eigenschaften / Características organolépticas / Caractéristiques organoleptiques:	
Odore:	**caratteristico della pasta di semola di grano duro, senza note estranee**
Odour:	characteristic of 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
Sapore:	**caratteristico della pasta di semola di grano duro**
Taste:	characteristic of a durum wheat semolina pasta product
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
Aspetto:	**elastico e consistente**
Aspect:	elastic and consistent
Aussehen:	elastisch und fest
Aspecto:	elástico y consistente
Aspect:	élastique et consistant
Colore:	**giallo chiaro**
Colour:	light yellow
Farbe:	hellgelb
Color:	amarillo claro
Couleur:	jaune clair

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**
STAFILOCOCCHI 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 / MOISISSURES	**UFC/g**	**<**	**500**
LIEVITI / YEAST / SCHIMMEL/ LEVADURAS / LEVURES	**UFC/g**	**<**	**500**

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**	**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**

PASTA ZARA S.p.A
Responsabile Controllo Qualità*/ Quality Control Manager*
Leiter des Labors und der Produktshygiene /Responsible Controlo Calidad
Alessandro Formenti