

	SCHEDA TECNICA PRODOTTO		
	Tortelloni verdi ricotta e spinaci		
Pg 1/2	COD TVM	Rev 6 del 14/09/2015	Firma: 

IT: Ingredienti:

semola di GRANO duro 46%, ricotta 19% (siero di LATTE, crema di LATTE, sale), UOVA fresche 9,4%, acqua, spinaci 6%, pangrattato (farina di GRANO tenero tipo 0, lievito di birra, sale), formaggio grattugiato a pasta dura (LATTE, sale, caglio microbico), fibra vegetale, spinaci in polvere 0,7%, sale, aromi naturali (pepe, noce moscata)

Denominazione prodotto: Tortelloni verdi ricotta e spinaci

Descrizione: Pasta fresca di semola di grano duro all'uovo con ripieno di ricotta e spinaci. Cotta in continuo in acqua leggermente salata. Surgelata

Caratteristiche organolettiche:

Consistenza: al dente con ripieno morbido
Sapore: pasta all'uovo con ripieno di ricotta e spinaci
Colore: verde

Allergeni: il prodotto contiene glutine, uova, latte

Nello stesso stabilimento si utilizzano crostacei, pesce, molluschi
OGM: prodotto è esente da OGM
Prodotto adatto ai vegetariani

Modalità di rinvenimento:

- Tradizionale: immergere il prodotto ancora surgelato in acqua bollente per 2-3 minuti e condire con un sugo a piacere.
- In padella: Versare in una padella il prodotto ancora surgelato aggiungendo una salsa a piacere, sufficientemente liquida. Riscaldare il prodotto a fuoco vivo per 4-5 minuti, mescolando di tanto in tanto.
- In forno a Microonde: disporre il prodotto congelato in un adatto contenitore e condire con una salsa piuttosto liquida. Quindi infornare per circa 3 minuti.

GB Ingredients:

durum WHEAT semolina 46%, ricotta 19% (MILK whey, MILK cream, salt), fresh EGG 9,4 %, water, spinach 6%, breadcrumbs (WHEAT flour type 0, brewer's yeast, salt), hard cheese (MILK, salt, microbial rennet), vegetable fibre, spinach powder 0,7%, salt, natural flavour (white pepper, nutmeg)

Name of the product: Tortelloni verdi ricotta e spinaci

Product description: Precooked quick frozen egg pasta with durum semolina and filling with ricotta and spinach. Cooked in continuously in lightly salted water.

Organoleptical features:

Texture: lightly hard, typical "al dente" with soft filling
Taste/odour: typical of the product. No unusual flavour
Color: green

Allergens: gluten, egg, milk-by product

In the same plant using, crustaceans, fish, mollusc
OGM: the product is OGM FREE
Product suitable for vegetarians

Cooking methods:

- Traditional: immerse the frozen product into salted boiling water for about 2 minutes and season according to taste.
- In the pan: Put frozen product in a skillet with the preferred sauce, heat on a medium fire for 3 minutes stirring sometimes. If needed add a spoon of water and leave on fire one minute more.
- In Microwave oven: place the frozen product in a suitable container and serve with a sauce rather than liquid. Then bake for about 3 minutes.

FR Ingrédients:

semoule de BLE dur 46%, ricotta 19% (lactosérum de LAIT, crème de LAIT, sel), OEUFs frais 9,4%, eau, épinards 6%, chapelure (farine de BLE tendre 0, levure de bière, sel), fromage à pâte dure (LAIT, sel, présure microbienne), fibre végétal, épinards en poudre 0,7%, sel, arômes naturelles (poivre, noix de muscade)

Dénomination produit: Tortelloni ricotta e spinaci

Description: Pâte aux œufs et blé dur avec farce de ricotta et épinards. Cuite en continue dans eau légèrement salée. Surgelée.

Caractéristiques organoleptiques:

Couleur: vert
Texture: al dente
Goût: de pâte aux oeufs avec farce de ricotta et épinards.
Absence d'odeurs anormales

Allergènes: gluten, œufs, produits laitiers

Dans la même usine, on utilise crustacés, des poissons, des mollusques
OGM: le produit est absent en OGM
Produit indiqué pour les végétariens

Préparation:

- Traditionnel: sans décongélation préalable, plonger les pâtes directement dans l'eau bouillante légèrement salée et huilée. Remonter à ébullition, laisser 2 minutes, égoutter et napper de sauce
- A la poêle: verser le produit surgelé dans une poêle avec de la sauce assez liquide; laissez chauffer pendant 3 minutes à feu doux.
- Four vapeur: sans décongélation préalable, mettre les pâtes dans un bac gastronomique perforé. Enfourner au four mixte vapeur (sans pression) pendant 6 à 5 min. Stopper et assaisonner
- Au micro-ondes: Placer le produit congelé dans un récipient approprié et servir avec une sauce suffisamment liquide. Cuire ensuite pendant 3 minutes environ



Zini Prodotti Alimentari SpA
Via Libertà, 36 20090 Cesano Boscone (Mi)
Tel +39 02 4583546 FAX +39 02 4503466
www.pastazini.it info@pastazini.it



	SCHEDA TECNICA PRODOTTO		
	Tortelloni verdi ricotta e spinaci		
Pg 1/2	COD TVM	Rev 6 del 14/09/2015	Firma: <i>Roberto Zucchi</i>

Caratteristiche tecniche/ Specifications/ Caractéristiques	
Peso medio/ average weight/ poids moyen	7,5 +/- 1 g
Dimensioni/ Dimensions	30 x 40 mm
Rapporto pasta/ripieno su prodotto surgelato/ Ratio pasta filling on frozen product/ Rapport pâte /farce sur produit surgelé	70/30

Valori nutrizionali medi per 100 g di prodotto/ Typical nutrition values for 100 g/ Valeurs nutritionnelles moyennes par 100 g	
Energia /Energy / Energie	792 kJ 188 kcal
Grassi/ Fat/ Graisses <i>di cui acidi grassi saturi/ of which saturates/ dont acides gras saturés</i>	3,9 g 2,6 g
Carboidrati / Carbohydrate/ Glucides <i>di cui zuccheri – of which sugar – dont sucres</i>	31,0 g 2,7 g
Fibra alimentare/ Fibre/ Fibres alimentaires	4,8 g
Protein / Protein / Protéines	7,5 g
Sale/ Salt/ Sel	0,57 g

Caratteristiche microbiologiche/ Microbiological standard/ Caractéristiques microbiologiques	
Conta totale /Total count/ FMAR	<5 10 ⁴ UFC /g
Muffe e lieviti/Yeast and moulds/ Levures et moisissures	<5 10 ² UFC/g
Enterobacteriaceae	<10 ³ UFC/g
E. coli/g:	<10 UFC/g
Streptococcus Faecalis	< 10 ² UFC/g
Staphilococcus coagulasi +	< 10 ² UFC/g
Salmonella	Assente in 25g/absent in 25 g
Lysteria monocitogenes	Assente in 25g/absent in 25 g
Bacillus cereus	< 10 ² UFC/g
Clostridium perfringens	<10 UFC/g

Temperatura di conservazione/Storage temperature/Témpérature de stockage: **-18°C**

Lotto di produzione/Batch number/Lot: ultima cifra dell'anno + giorno progressivo annuo

Consists of 4 digits: 1st Digit = Last digit of the present year
2nd, 3rd, 4th digit = Accumulated day of the year

Dernière chiffre de l'année + quantième du jour

Data di scadenza/ Best Before/ DLOU : 18 mesi/ 18 months/ 18 mois

Disponibile nelle seguenti versioni/ Available in the following versions/ Disponible dans les versions suivantes

Codice/Code	Peso conf/Weight pack/ Poids de l'emballage	EAN confezione/ EAN packing/ EAN emballage	EAN cartone / EAN carton	Pallettizzazione Palletisation
TVM000	1000 g	8001353312507	8001353803708	Type 5



Zini Prodotti Alimentari SpA
Via Libertà, 36 20090 Cesano Boscone (Mi)
Tel +39 02 4583546 FAX +39 02 4503466
www.pastazini.it info@pastazini.it

