



SCHEDA TECNICA PRODOTTO

Cannelloni ricotta e spinaci



Pg 1/3	COD For0011	Rev 4 del 20/02/2023	Firma:
--------	-------------	----------------------	--------

IT: Ingredienti:

ricotta 47% (siero di LATTE, crema di LATTE, sale), semola di GRANO duro italiano 29%, spinaci 8%, UOVA fresche 5,8%, acqua, pangrattato (farina di GRANO tenero, lievito di birra, sale), formaggio stagionato a pasta dura (LATTE, sale, fermenti lattici, caglio microbico), sale, fibra vegetale, aromi naturali (pepe, noce moscata)

Denominazione prodotto: Cannelloni ricotta e spinaci

Descrizione: Pasta fresca di semola di grano duro all'uovo con ripieno di ricotta e spinaci. Cotta. Surgelata

Caratteristiche organolettiche:

Consistenza: al dente con ripieno morbido
Sapore: pasta all'uovo con ripieno agli spinaci
Colore: giallo paglierino

Allergeni: il prodotto contiene GLUTINE, UOVA, LATTE

Può contenere tracce di SOIA e SENAPE
OGM: prodotto è esente da OGM
Prodotto adatto ai vegetariani
UOVA DA ALLEVAMENTO A TERRA

Modalità di preparazione: da consumare previa cottura

- Tradizionale:** disporre la quantità desiderata di Cannelloni ancora surgelati in una teglia imburrata. Ricoprire i Cannelloni con besciamella o altro condimento a piacere e cospargere il tutto con formaggio grattugiato. Infornare la teglia in forno ventilato preriscaldato a 180°C e far cuocere per 30 minuti.
- Forno microonde:** disporre la quantità desiderata di Cannelloni ancora surgelati in un contenitore adatto al microonde. Ricoprire i Cannelloni con besciamella o altro condimento a piacere e cospargere il tutto con formaggio grattugiato. Far cuocere in forno microonde alla massima potenza per 4/5 minuti.

EN Ingredients:

ricotta 47% (MILK whey, MILK cream, salt), italian durum WHEAT semolina 29%, spinach 8%, fresh EGG 5,8%, water, breadcrumbs (WHEAT flour type "0", brewer's yeast, salt), ripened hard cheese (MILK, salt, lactic ferments, microbial rennet), salt, vegetable fibre, natural flavour (pepper, nutmeg)

Name of the product: Cannelloni ricotta e spinaci

Product description: Cooked quick-frozen egg pasta with durum semolina and filling with ricotta and spinach.

Organoleptical features:

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

Allergens: gluten, egg, milk-by products

May contain traces of soy and mustard
OGM: the product is OGM FREE
Product suitable for vegetarians
BARN EGG

Cooking instructions: to be eaten after cooking

- Traditional:** place frozen Cannelloni in a baking pan, previously greased with butter. Cover Cannelloni with bechamel or a sauce of your choice and sprinkle with grated cheese. Place Cannelloni in the convection oven pre-heated at 180°C for 30 minutes.
- Microwave oven:** Place frozen Cannelloni in a microwave container and cover them with bechamel or a sauce of your choice and sprinkle with grated cheese. Place Cannelloni in the microwave oven at maximum power for 4/5 minutes.

FR Ingrédients:

ricotta 47% (lactosérum de LAIT, crème de LAIT, sel), semoule de BLÉ dur italien 29%, épinards 8%, OEUFs frais 5,8%, eau, chapelure (farine de BLÉ tendre «0», levure de bière, sel), fromage à pâte dure affiné (LAIT, sel, ferments lactiques, présure microbienne), sel, fibre végétale, arômes naturels (poivre, noix de muscade)

Dénomination produit: Cannelloni ricotta e spinaci

Description: Pâtes aux œufs et blé dur avec farce à base de ricotta et épinards. Cuite. Surgelée.

Caractéristiques organoleptiques:

Texture: al dente
Goût: de pâte aux œufs avec farce des épinards. Absence d'odeurs anormales
Couleur: jaune pale

Allergènes: gluten, œufs, produits laitiers

Peut contenir des traces de soja et de moutarde
OGM: le produit est absent en OGM
Produit indiqué pour les végétariens
ŒUFS DE POULES ELEVEES AU SOL

Préparation: a manger après cuisson

- Traditionnel:** placer la quantité désirée de Cannelloni encore surgelés dans une plaque beurré. Recouvrir les Cannelloni avec de la béchamel ou une sauce de votre choix et recouvrir de fromage râpé. Enfourner les Cannelloni dans un four ventilé préchauffé à 180°C et cuire pendant 30 minutes.
- Four micro-ondes:** Disposer la quantité désirée de Cannelloni encore surgelés dans un récipient adapté au micro-ondes. Recouvrir les Cannelloni avec de la béchamel ou une sauce de votre choix et recouvrir de fromage râpé. Cuire au micro-ondes à pleine puissance pendant 4/5 minutes.



SCHEDA TECNICA PRODOTTO

Cannelloni ricotta e spinaci



Pg 2/3	COD For0011	Rev 4 del 20/02/2023	Firma:
--------	-------------	----------------------	--------

Caratteristiche tecniche/ Specifications/Caractéristiques	
Peso medio/ average weight/ poids moyen	48 ± 3 g
Dimensioni/ Dimensions	100 ± 5 mm
Rapporto pasta/ripieno su prodotto surgelato/ Ratio pasta filling on frozen product/ Rapport pâte /farce sur produit surgelé	40/60 ± 3

Valori nutrizionali medi per 100 g di prodotto/ Typical nutrition values for 100 g/ Valeurs nutritionnelles moyennes par 100 g	
Energia /Energy / Energie	730 kJ 174 kcal
Grassi totali/ total fat/ Graisses	5,6 g
di cui acidi grassi saturi/ of which saturates/ dont acides gras saturés	4,0 g
Carboidrati / Carbohydrate/ Glucides	21 g
di cui zuccheri/ of which sugar/ dont sucres	1,4 g
Fibra/ Fibre/ Fibres alimentaires	2,0 g
Proteine / Protein / Protéines	8,5 g
Sale/ Salt/ Sel	0,71 g

Caratteristiche microbiologiche/ Microbiological standard/ Caractéristiques microbiologiques	
Conta totale /Total count/ FMAR	<5 10 ⁴ UFC/g
Muffe/ Moulds/ Moisissures	<5 10 ² UFC/g
Lieviti/ Yeast/ Levures	<5 10 ² UFC/g
Enterobacteriaceae	<10 ³ UFC/g
E. coli	<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/Témperature de stockage: -18°C

Lotto di produzione/Batch number/Lot: ultime due cifre dell'anno + giorno progressivo annuo
 Consists of 5 digits: 1st and 2nd Digit = Last two digit of the present year
 3rd, 4th, 5th digit = Accumulated day of the year
 Les deux dernières chiffres de l'année + quantité du jour

Termine minimo di conservazione/ Best Before/ DDM: 18 mesi/ 18 months/ 18 mois

Codice/Code	Peso conf/Weight pack/ Poids de l'emballage	EAN confezione/ EAN packing/ EAN emballage	EAN cartone / EAN carton
For0011	3,000 kg	-	8001353987989



ZINI PRODOTTI ALIMENTARI S.P.A. con Socio Unico
 Sede Legale e Stabilimento: Via Libertà 36 - 20090 Cesano Boscone (MI) Italia
 Telefono +39 02 4583546 - e-mail: info@pastazini.it - www.pastazini.it
 Stabilimento Abilitato CE 320/L - Cap. Soc. € 500.000,00 - C.C.I.A.A. n. MI-1006699
 Part. IVA e C.F. IT04356850158 - Iscr. Reg. Impr. 04356850158
 Cod. SDI per Fatturazione Elettronica: M5ITOJA





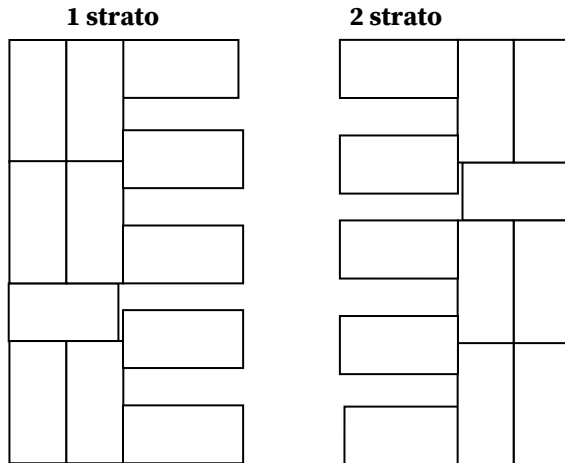
SCHEDA TECNICA PRODOTTO

Cannelloni ricotta e spinaci



Pg 3/3	COD For0011	Rev 4 del 20/02/2023	Firma:
--------	-------------	----------------------	--------

Pallettizzazione/ Palletizing/ Palettisation



IT	
Peso confezione:	3,000 kg
Lingue in etichetta:	IT-EN-FR-DE-ES
Materiale imballo:	Sacchetto: HDPE 2
N. confezioni per cartone:	1
Materiale imballo secondario:	Cartone: PAP 20
Dimensione cartone:	327 x 227 x 162 mm
Peso lordo cartone:	3,3 kg
Cartoni per pallet:	n. 120
Numero strati per pallet:	n. 10
Cartoni per strato:	n. 12
Tipo pallet:	EUR/EPAL
Materiale pallet:	Pallet legno: FOR 50
Peso lordo bancale:	419 kg
Altezza bancale con pallet:	1770 mm
Materiale film estensibile:	Film estensibile: LDPE 4
Materiale imballo terziario:	Foglio di carta: PAP 22

EN	
Weight per package:	3,000 kg
Language on the label:	IT-EN-FR-DE-ES
Packing material:	bag: HDPE 2
Number of packages per carton:	1
Secondary packaging material:	Carton: PAP 20
Carton dimension:	327 x 227 x 162 mm
Gross weight carton:	3,3 kg
Cartons per pallet:	n. 120
Layer per pallet:	n. 10
Cartons per layer:	n. 12
Pallet:	EUR/EPAL
Pallet material:	wooden pallets: FOR 50
Gross weight pallet:	419 kg
Pallet height, pallet included:	1770 mm
Tertiary packaging material:	stretch film: LDPE 4
Other tertiary packaging mater:	sheet of paper: PAP 22

FR	
Poids du paquet:	3,000 kg
Langues en étiquette:	IT-EN-FR-DE-ES
Matériels emballage:	Sachet: HDPE 2
Nombre de colis par carton:	1
Matériel emballage secondaire:	Carton: PAP 20
Dimension du carton:	327 x 227 x 162 mm
Poids brut du carton:	3,3 kg
Cartons par palette:	n. 120
Couches par palette:	n. 10
Cartons par couche:	n. 12
Type du palette:	EUR/EPAL
Matériel de palette:	palettes en bois: FOR 50
Poids brut de la palette:	419 kg
Hauter palette, avec palette:	1770 mm
Matériau film étirable palette:	film étirable: LDPE 4
Matériel d'emballage tertiaire:	feuille de papier: PAP 22



ZINI PRODOTTI ALIMENTARI S.P.A. con Socio Unico
 Sede Legale e Stabilimento: Via Libertà 36 - 20090 Cesano Boscone (MI) Italia
 Telefono +39 02 4583546 - e-mail: info@pastazini.it - www.pastazini.it
 Stabilimento Abilitato CE 320/L - Cap. Soc. € 500.000,00 - C.C.I.A.A. n. MI-1006699
 Part. IVA e C.F. IT04356850158 - Iscr. Reg. Impr. 04356850158
 Cod. SDI per Fatturazione Elettronica: M5ITOJA

