



SCHEDA TECNICA PRODOTTO

Regali® spinaci in foglia e mascarpone



Pg 1/2	COD Dop0042	Rev 5 del 20/02/2023	Firma:
--------	-------------	----------------------	--------

IT: Ingredienti:

Semola di GRANO duro italiano 32%, ricotta (siero di LATTE, crema di LATTE, sale), spinaci 13,5%, mascarpone 7% (crema di LATTE, LATTE pastorizzato, correttore di acidità: acido citrico), UOVA fresche 6,5%, acqua, formaggio stagionato a pasta dura (LATTE, sale, fermenti lattici, caglio microbico), fibra vegetale, sale, aroma naturale (noce moscata).

Denominazione prodotto: Regali® spinaci in foglia e mascarpone

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

Caratteristiche organolettiche:

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

Allergeni: il prodotto contiene glutine, uova, latte

Può contenere tracce di pesce, crostacei, molluschi, soia e senape

OGM: prodotto è esente da OGM

UOVA DA ALLEVAMENTO A TERRA

Prodotto adatto ad un'alimentazione vegetariana

Modalità di preparazione: da consumare previa cottura

- Tradizionale:** immergere il prodotto ancora surgelato in acqua bollente e salata per 2 minuti (cottura "al dente"). Scolare e condire con olio Extra Vergine di Oliva, burro e salvia o altro condimento a piacere. Per un risultato ideale, dopo averla scolata, saltare la pasta in padella con il condimento prescelto.
- Forno professionale:** disporre il prodotto ancora surgelato in una teglia gastronorm (è possibile aggiungere il condimento prescelto in questo passaggio, nella stessa quantità di pasta). Coprire e cuocere in forno misto vapore a 180°C con vapore 10% per 6 minuti.

EN Ingredients:

Italian durum WHEAT semolina 32%, ricotta (MILK whey, MILK cream, salt), spinach 13,5%, mascarpone cheese 7% (MILK cream, pasteurized MILK, acidity regulator: citric acid), fresh EGG 6,5%, water, ripened hard cheese (MILK, salt, lactic ferments, microbial rennet), vegetable fibre, salt, natural flavours (nutmeg).

Name of the product: Regali® spinaci in foglia e mascarpone

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

Organoleptical features:

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

Allergens: Gluten, egg, milk-by products

May contain traces of fish, crustacean, mollusc, soy and mustard

OGM: the product is OGM FREE

BARN EGG

Product suitable for vegetarians

Cooking instructions: to be eaten after cooking

- Traditional:** without thawing, submerge the product in boiling salted water for 2 minutes (to cook "al dente"). Heat a little butter (or Extra Virgin Olive Oil) in a pan with some fresh sage leaves, add the drained pasta and serve. Alternately, toss the cooked pasta in a pan with your preferred sauce.
- Professional oven:** place the frozen product on a Gastronorm baking sheet and place in a combi-oven (if you prefer, you can add the sauce of your choice). Cover and cook in a combination steam oven at 180°C with 10% steam for 6 minutes.

FR Ingrédients:

Semoule de BLÉ dur italien 32%, ricotta (lactosérum de LAIT, crème de LAIT, sel), épinards 13,5%, mascarpone 7% (crème de LAIT, LAIT pasteurisé, régulateur d'acidité: acide citrique), ŒUFS frais 6,5%, eau, fromage à pâte dure affiné (LAIT, sel, fermentes lactiques, présure microbienne), fibre végétale, sel, arôme naturel (noix de muscade).

Dénomination produit: Regali® spinaci in foglia e mascarpone

Description: Pâtes aux œufs et blé dur avec une farce à les épinards et au mascarpone. Cuite en eau. Surgelée.

Caractéristiques organoleptiques:

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

Allergènes: du gluten, des œufs, des produits laitiers

Peut contenir des traces du poisson, de mollusques, de crustacés, de soja et de moutarde

OGM: le produit est absent en OGM

ŒUFS DE POULES ELEVEES AU SOL

Produit indiqué pour les végétariens

Préparation: a manger après cuisson

- Traditionnel:** plonger le produit surgelé dans l'eau bouillante salée pendant 2 minutes pour une cuisson "al dente". Égoutter et ajouter à votre goût de l'huile Olive Extra Vierge, du beurre ou un autre assaisonnement. Pour un résultat optimal, une fois sorties de l'eau, faire revenir les pâtes dans la poêle avec un peu de matière grasse.
- Four professionnel:** dans un four combiné vapeur, placer le produit surgelé dans un récipient gastronorme. Réglez la température à 180°C, le temps de cuisson à 6 minutes et le taux d'humidité au 10%. Vous pouvez y ajouter votre accompagnement en quantité équivalente aux pâtes. Couvrir et laisser cuire au four.



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: M51TOJA





SCHEDA TECNICA PRODOTTO

Regali® spinaci in foglia e mascarpone



Pg 2/2	COD Dop0042	Rev 5 del 20/02/2023	Firma:
--------	-------------	----------------------	--------

Caratteristiche tecniche/ Specifications/Caractéristiques	
Peso medio/ average weight/ poids moyen	31 ± 3 g
Dimensioni/ Dimensions	~60 x 100 mm
Rapporto pasta/ripieno su prodotto fresco/ Ratio pasta filling on fresh product/ Rapport pâte /farce sur produit frais	45/55 ± 2
Rapporto pasta/ripieno su prodotto surgelato/ Ratio pasta filling on frozen product/ Rapport pâte /farce sur produit surgelé	60/40 ± 3

Valori nutrizionali medi per 100 g di prodotto/ Typical nutrition values for 100 g/ Valeurs nutritionnelles moyennes par 100 g	
Energia /Energy / Energie	858 kJ 205 kcal
Grassi/ Fat/ Graisses	8,8 g
di cui acidi grassi saturi/ of which saturates/ dont acides gras saturés	5,4 g
Carboidrati / Carbohydrate/ Glucides	24 g
di cui zuccheri/ of which sugar/ dont sucres	3,6 g
Fibra alimentare/ Fibre/ Fibres alimentaires	3,3 g
Proteine / Protein / Protéines	7,6 g
Sale/ Salt/ Sel	0,77 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	<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/Température 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 + quantième 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	Pallettizzazione/ Palletizing/ Pallettisation
Dop0042	1000 g	8001353993737	8001353810997	Type 58



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: M51TOJA

