



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

N. 003 Spaghetti

Pag. 1 / 2

<b>Marchio/ Brand / Marke/Marque/Marca</b>	<b>Pasta ZARA</b>
Produttore / Producer/ Hersteller / Productor/Producteur : Pasta Zara S.p.A. Via Castellana, 34 – 31039 Riese Pio X (TV) Italia	
<b>Denominazione di vendita, ingredienti, allergeni :</b>	Pasta di semola di grano duro integrale Ingredienti : semola di <b>grano</b> duro integrale, acqua. Può contenere tracce di <b>soia, senape e lupini</b> .
Product, ingredients, allergens :	Wholemeal Durum wheat semolina pasta Ingredients : <b>Wholemeal Durum wheat semolina</b> , water. The product can contain traces of <b>soybeans, mustard and lupin</b> .
Produkt, Zutaten, Allergene :	Teigwaren aus Hartweizenvollkorngrüß Zutaten: <b>Hartweizenvollkorngrüß</b> , Wasser. Das Produkt kann Spuren von <b>Sojabohnen, Senf und Lupinen</b> enthalten.
Produit , ingrédients , allergènes :	Pâtes alimentaires de semoule complète de blé dur Ingrédients : semoule complète de <b>blé</b> dur, eau Le produit peut contenir des traces de <b>soja, de moutarde</b> et de <b>lupin</b> .
Producto , ingredientes , alérgenos :	Pasta alimenticia de sémola integral de trigo duro Ingredientes : sémola integral de <b>trigo</b> duro , agua Puede contener residuo de <b>soja, mostaza y altramuces</b> .

<b>Modalità di conservazione :</b>	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
<b>Tempo di conservazione :</b>	1095 giorni
Shelf life :	1095 days
MHD:	1095 Tage
Conservation :	1095 jours
Tiempo de conservacion :	1095 dia
<b>Formato n. / shape no. / Ausformung Nr./ Format nr. / formato nr</b>	<b>N. 003 Spaghetti</b>
<b>Tempo di cottura min /Cooking time (minutes) / Kochzeit (Minuten) /Temp de cuisson (min) / Tiempo de cocción (min)</b>	8-9



<b>DIMENSIONI MEDIE</b>	<b>MEDIUM DIMENSION</b>	<b>DURCHSCHN. MASSE</b>	<b>MEDIDAS MEDIAS</b>		
<b>Lunghezza/</b>	Lenght/	Laenge	LONGITUD	<b>mm</b>	<b>255</b>
<b>Diametro/</b>	Diametre/	Durchmesser	DIAMETRO	<b>mm</b>	<b>1,80</b>



<b>Valori nutrizionali medi per 100 g di prodotto</b> 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		
<b>energia /energy/ Energie /énergie/valor energético</b>	<b>kJ</b>	<b>1452</b>
	<b>kcal</b>	<b>343</b>
<b>grassi/fat/Fett/graisses/grasas</b>	<b>g</b>	<b>1,9</b>
<b>di cui :/of which/davon:/dont:/de las cuales:</b>		
<b>- acidi grassi saturi/saturates/gesättigte Fettsäuren/acides gras saturés/ácidos grasos saturados</b>	<b>g</b>	<b>0,6</b>
<b>carboidrati/carbohydrate/Kohlenhydrate/glucides/hidratos de carbono</b>	<b>g</b>	<b>65</b>
<b>di cui :/of which:/davon:/dont:/de los cuales:</b>		
<b>- zuccheri/sugars/Zucker/sucres/azúcares</b>	<b>g</b>	<b>4,3</b>
<b>fibre /fibre/Ballaststoffe/fibres alimentaires/fibra alimentaria</b>	<b>g</b>	<b>7,0</b>
<b>proteine/protein/Eiweiß/protéines/proteínas</b>	<b>g</b>	<b>13</b>
<b>sale/salt/Salz/sel/sal</b>	<b>g</b>	<b>0</b>



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

N. 003 Spaghetti

Pag. 2 / 2

**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:**

<b>Odore:</b>	<b>caratteristico della pasta di semola di grano duro integrale, senza note estranee</b>
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
<b>Sapore:</b>	<b>caratteristico della pasta di semola di grano duro integrale</b>
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
<b>Aspetto:</b>	<b>elastico e consistente</b>
Aspect:	elastic and consistent
Aussehen:	elastisch und fest
Aspecto:	elástico y consistente
Aspect:	élastique et consistant
<b>Colore:</b>	<b>marrone</b>
Colour:	brown
Farbe:	Braun
Color:	marron
Couleur:	brun

**CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE STANDARD / STANDARD MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS /  
STANDARD MIKROBIOLOGISCHE EIGENSCHAFTEN / CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS ESTANDAR /  
CRITERES MICROBIOLOGIQUES MOYENS :**

<b>CARICA BATTERICA TOT./ TOTAL MICROBIOLOGICAL COUNT / TOTALE MIKROBISCHE BELASTUNG/ CARGA MICROBICA MESOFILA / TOTAL BACTERIES</b>	<b>UFC/g</b>	<b>&lt;</b>	<b>50.000</b>
<b>COLIFORMI TOTALI /TOTAL COLIFORMS/ TOTAL COLIFORMES/ COLIFORMES TOTALES / COLIFORMES TOTAUX</b>	<b>UFC/g</b>	<b>&lt;</b>	<b>10</b>
<b>ESCHERICHIA COLI /ESCHERICHIA COLI/ ESCHERICHIA COLI/ ESCHERICHIA COLI / ESCHERICHIA COLI</b>	<b>UFC/g</b>	<b>&lt;</b>	<b>10</b>
<b>STAFILOCOCCI AUREI/ STAPHYLOCOCCUS AUREUS/ STAPHYLOKOKKEN AUREUS/ STAPHYLOCOCCUS AUREUS / STAPHYLOCOQUES DORES</b>	<b>UFC/g</b>	<b>&lt;</b>	<b>10</b>
<b>SALMONELLA /SALMONELLAE/ SALMONELLEN/ SALMONELLAS/ SALMONELLES</b>	<b>/25g</b>		<b>ASSENTE/ABSENT/ NICHT VORHANDEN / AUSENTES / ABSENTS</b>
<b>MUFFE/ MOULDS/ HEFEN/ MOHOS / MOISSURES</b>	<b>UFC/g</b>	<b>&lt;</b>	<b>500</b>
<b>LIEVITI / YEAST / SCHIMMEL/ LEVADURAS / LEVURES</b>	<b>UFC/g</b>	<b>&lt;</b>	<b>500</b>

**PASTA ZARA S.p.A**

Responsabile Controllo qualità/ Quality Control Manager  
Leiter des Labors und der Produktshygiene /Responsible Controllo Calidad  
Alessandro Formenti