

	SCHEDA TECNICA PRODOTTO		
	Gemme® di Mais		
Pg 1/2	COD GBM6KG	Rev 0 del 04/02/2020	Firma: 

IT: Ingredienti:

Acqua, farina di granoturco 40%, sale

Denominazione prodotto: Gemme di mais

Descrizione: Gnocchi di mais. Precotti, surgelati

Caratteristiche organolettiche:

Aspetto: palline tondeggianti leggermente ovalizzate

Colore: giallo oro

Odore/Gusto: tipico di polenta

Consistenza: morbida non gommosa alla masticazione

Allergeni: nessun allergene

Nello stesso stabilimento si utilizzano uova, latte, crostacei, pesce, molluschi

OGM: prodotto è esente da OGM

Modalità di rinvenimento:

- Tradizionale: immergere il prodotto ancora surgelato in acqua bollente per 2 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 3 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:

Water, maize flour 40%, salt

Name of the product: Gemme di mais

Product description: Pre-cooked maize gnocchi. IQF frozen

Organoleptical features:

Aspect: rounded little balls

Colour: golden yellow

Smell/taste: typical of polenta

Consistency: soft, not rubbery when chewing

Allergens: no allergen

In the same plant using egg, milk-by products, crustaceans, fish, mollusc

OGM: the product is OGM FREE

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:

Eau, farine de maïs 40%, sel

Dénomination produit: Gemme di mais

Description: Produit de maïs. Cuite et surgelée

Caractéristiques organoleptiques:

Aspect: petites boules arrondies

Couleur: jaune or

Odeur/goût: typiques de polenta

Consistance: légèrement élastique, pas gommeuse à la mastication

Allergènes: aucun allergène

Dans la même usine, on utilise œufs, produits laitiers, crustacés, des poissons, des mollusques

OGM: le produit est absent en OGM

Préparation:

- Traditionnel: sans décongélation préalable, plonger les pâtes directement dans l'eau bouillante légèrement salée et huilée. Remonter à ébullition, laisser 2 minute, égoutter et napper de sauce
- A la poêle: verser le produit surgelé dans une poêle avec de la sauce assez liquide; laissez chauffeur pendant 3 minutes à feu doux.
- Four vapeur : sans décongélation préalable, mettre les pâtes dans un bac gastronorme perforé. Enfourner au four mixte vapeur (sans pression) pendant 3 à 4 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 48600682
www.pastazini.it info@pastazini.it



	SCHEDA TECNICA PRODOTTO		
	Gemme[®] di Mais		
Pg 2/2	COD GBM6KG	Rev 0 del 04/02/2020	Firma: 

Caratteristiche tecniche/ Specifications/ Caractéristiques	
Peso medio/ average weight/ poids moyen	4 ± 1,5 g
Dimensioni/ Dimensions	Ø ~ 20 mm

Valori nutrizionali medi per 100 g di prodotto/ Typical nutrition values for 100 g / Valeurs nutritionnelles moyennes par 100 g	
Energia /Energy / Energie	759 kJ 180 kcal
Grassi/ Fat/ Graisses <i>di cui acidi grassi saturi/ of which saturates/ dont acides gras saturés</i>	4,9 g 3,3 g
Carboidrati / Carbohydrate/ Glucides <i>di cui zuccheri – of which sugar – dont sucres</i>	28,2 g 7,0 g
Fibra alimentare/ Fibre/ Fibres alimentaires	4,2 g
Protein / Protein / Protéines	5,9 g
Sale/ Salt/ Sel	0,42 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 + Salmonella	< 10 ² UFC/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: 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

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
GBM6KG	1000 g	8001353123455	8001353806709	Type 21



Zini Prodotti Alimentari SpA
 Via Libertà, 36 20090 Cesano Boscone (MI)
 Tel +39 02 4583546 FAX +39 02 48600682
 www.pastazini.it info@pastazini.it

