

	SCHEDA TECNICA PRODOTTO		
	Stelle alla cernia		
Pg 1/2	COD ACN	Rev 0 del 03/05/2019	Firma: 

IT: Ingredienti:

Semola di GRANO duro 36%, CERNIA Brasata 19% [CERNIA indopacifica 96% (Epinephelus Diacanthus, acqua, E330, E331), olio extravergine di oliva, vino bianco, prezzemolo, erba cipollina, sale, aglio], ricotta (siero di LATTE, crema di LATTE, sale), MERLUZZO brasato [MERLUZZO d'Alaska 96% (Theragra chalcogramma, acqua, E451), olio extravergine di oliva, vino bianco, prezzemolo, erba cipollina, sale, aglio], UOVA fresche 7,2%, acqua, estratto di lievito, fumetto di PESCE, olio extravergine di oliva, prezzemolo, erba cipollina, sale, aroma naturale (pepe, aglio)

Denominazione prodotto: Stelle alla cernia

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

Caratteristiche organolettiche:

Consistenza: al dente con ripieno morbido
Sapore: pasta all'uovo con ripieno alla cernia
Colore: giallo paglierino

Allergeni: il prodotto contiene glutine, uova, latte, pesce

Può contenere tracce di crostacei, molluschi

OGM: prodotto è esente da OGM

UOVA DA ALLEVAMENTO A TERRA

Modalità di rinvenimento:

- Tradizionale:** immergere il prodotto ancora surgelato in acqua bollente e salata per 2 minuti (cottura "al dente"). Scolare e condire con olio extra vergine, burro e salvia o altro condimento a piacere. Per un risultato ideale, dopo averla scolata, saltare la pasta in un tegame con il condimento prescelto.
- In Forno a Microonde:** disporre il prodotto congelato in un contenitore adatto e condire con una salsa piuttosto liquida. Quindi infornare per circa 3 minuti.
- In Forno a vapore:** Disporre il prodotto ancora surgelato in una teglia perforata. Infornare senza pressione per 6-7 minuti e condire a piacere.

GB Ingredients:

Hard WHEAT semolina 36%, GROUPEL braised 19% [GROUPEL 96% (Epinephelus Diacanthus, water, E330, E331), extra virgin olive oil, white wine, parsley, chives, salt, garlic], ricotta (MILK serum, MILK cream, salt), braised COD [Alaskan COD 96% (Theragra chalcogramma, water, E451), extra virgin olive oil, white wine, parsley, chives, salt, garlic], fresh EGGS 7.2%, water, yeast extract, FISH stocks, extra virgin olive oil, parsley, chives, salt, natural flavor (pepper, garlic)

Name of the product: Stelle alla cernia

Product description: Precooked quick frozen egg pasta with durum semolina and filled with grouper.

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: pale yellow

Allergens: gluten, egg, milk-by products, fish

May contain traces of crustaceans, mollusc

OGM: the product is OGM FREE

BARN EGGS

Cooking methods:

- Traditional:** without defrosting, put pasta directly in boiling water previously salted. Cook for 2 minutes ("al dente"), drain and dress up with extra virgin olive oil, with some butter and sage leaves or with your preferred sauce. For a suitable pasta dish, after draining, mix pasta with your preferred sauce and pan-fry for 1-2 minutes, stirring regularly.
- In Microwave oven:** Pour both products, pasta and sauce, in a proper microwaveable container and cook for 3 minutes.
- In Steam oven:** without defrosting, put pasta in a perforated baking pan. Put in the oven, without any pressure, for 6-7 minutes and dress up as you prefer.

FR Ingrédients:

semoule de BLÉ dur 36%, MEROU braisé 19% [MEROU 96% (Epinephelus Diacanthus, eau, E330, E331), huile d'olive vierge extra, vin blanc, persil, ciboulette, sel, ail], ricotta (lactosérum de LAIT, crème de LAIT, sel), COD braisée [COD d'Alaska 96% (Theragra chalcogramma, eau, E451), huile d'olive vierge, vin blanc, persil, ciboulette, sel, ail], Œufs frais 7,2%, eau, extrait de levure, bouillon de POISSON, huile d'olive vierge, persil, ciboulette, sel, arôme naturel (poivre, ail)

Dénomination produit: Stelle alla cernia

Description: Pâte aux œufs et blé dur avec une farce au merou. Cuite en continue dans eau légèrement salée. Surgelée.

Caractéristiques organoleptiques:

Couleur: jaune pale
Texture: al dente
Goût: de pâte aux œufs avec farce de saumon et aneth
Absence d'odeurs anormales

Allergènes: gluten, œufs, produits laitiers, poisson

Peut contenir des traces des crustacés, des mollusques

OGM: le produit est absent en OGM

ŒUFS DE POULES ELEVEES AU SOL

Préparation:

- Traditionnel:** plonger le produit encore surgelé dans l'eau bouillante salée pendant 2 minutes ("al dente"). Égoutter et ajouter à votre goût de l'huile d'olive vierge, du beurre ou un autre assaisonnement. Pour un résultat optimal, une fois sorti de l'eau, vous pouvez faire revenir les pâtes dans une poêle.
- Au Micro-ondes:** Cuire pendant 3 minutes dans un bac à micro-ondes avec la sauce choisie.



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		
	Stelle alla cernia		
Pg 2/2	COD ACN	Rev 0 del 03/05/2019	Firma: 

- Au Four vapeur: dans un four à vapeur, placer le produit congelé dans un récipient perforé. Laisser cuire pendant 6-7 minutes et assaisonner à votre goût.

Caratteristiche tecniche/ Specifications/ Caractéristiques	
Peso medio/ average weight/ poids moyen	23 ± 2 g
Dimensioni/ Dimensions	Ø 70 mm
Rapporto pasta/ripieno su prodotto fresco/ Ratio pasta filling on fresh product/ Rapport pâte /farce sur produit frais	50/50 ± 2
Rapporto pasta/ripieno su prodotto cotto/ Ratio pasta filling on cooked product/ Rapport pâte /farce sur produit cuit	55/45 ± 3

Valori nutrizionali medi per 100 g di prodotto/ Typical nutrition values for 100 g/ Valeurs nutritionnelles moyennes par 100 g	
Energia /Energy / Energie	Da Definire
Grassi/ Fat/ Graisses <i>di cui acidi grassi saturi/ of which saturates/ dont acides gras saturés</i>	Da Definire
Carboidrati / Carbohydrate/ Glucides <i>di cui zuccheri/ of which sugar/ dont sucres</i>	Da Definire
Fibra alimentare/ Fibre/ Fibres alimentaires	Da Definire
Protein / Protein / Protéines	Da Definire
Sale/ Salt/ Sel	Da Definire

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
ACN3KG	1000 g	8001353993782	8001353811079	Type 58



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

