

COD. D902

## Scheda Tecnica

### Tagliatella con Farina Macinata a Pietra

A5-P02  
Rev: 0 del 19/12/2019

MARCHIO



LINEA

*le Delizie*  
di Canuti

Canuti Tradizione Italiana s.r.l. Via Sassonia, 16  
- 47922 Rimini - Italy

## DENOMINAZIONE LEGALE DI VENDITA

PASTA FRESCA ALL'UOVO CON FARINA DI GRANO TENERO TIPO 1 MACINATA A PIETRA SURGELATA

## INGREDIENTI

Ingredienti: Farina di GRANO tenero tipo 1 70,4%, UOVA di galline da allevamento a terra 21,1%, Acqua.

Può contenere SOIA, LATTE, MOLLUSCHI

## INFORMAZIONI RELATIVE AGLI ALLERGENI

Rif. Allegato II da Reg. UE 1169/2011 e succ. modifiche

Allergene	Presenza nel prodotto		Può contenere
	SI	NO	
Cereali contenenti glutine	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Crostacei e prodotti a base di crostacei	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Uova e prodotti a base di uova	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Pesce e prodotti a base di pesce	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Arachidi e prodotti a base di arachidi	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Soia e prodotti a base di soia	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Frutta a guscio *	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Sedano e prodotti a base di sedano	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Anidride solforosa e solfiti	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Lupini e prodotti a base di lupini	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Molluschi e prodotti a base di molluschi	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Senape e prodotti a base di senape	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

\* Frutta a guscio, vale a dire: mandorle ( Amygdalus communis L.), nocciole (Corylus avellana), noci (juglans regia), noci di acagiù (Anacardium Occidentale), pistacchi (Pistacia vera) e i loro prodotti derivati.

## CARATTERISTICHE TECNICHE (VALORI MEDI)

Dimensioni medie (mm) 8,0 ± 0,1

LARGHEZZA

Dimensioni medie (mm) 1,4 ± 0,1

SPESSORE

Peso di un nido (g) 40 ± 5

tempo di cottura consigliato (minuti) 3/4 min

Consigli per l'uso

portare ad ebollizione l'acqua salata, versare la pasta ancora surgelata e lasciare cuocere, una volta ripreso il bollore, per il tempo di cottura consigliato; scolare e condire a piacere.



<b>COD. D902</b>	<b>Scheda Tecnica</b> <b>Tagliatella con Farina Macinata a Pietra</b>	A5-P02 Rev: 0 del 19/12/2019
------------------	--	---------------------------------

## DICHIARAZIONE OGM

Il prodotto non deriva da ingredienti OGM ed è conforme al Reg. CE N° 1829/2003 e succ. modifiche e a Reg. CE N° 1830/2003 (sulla base delle dichiarazioni e documenti ricevuti dai nostri fornitori di materie prime)

## DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE (Valori medi per 100g)

I valori in tabella sono stati calcolati in base alla ricetta e alle dichiarazioni nutrizionali degli ingredienti fornite dai fornitori o reperite in letteratura.

Nutriente	Valore per 100g	Unità di Misura
Energia Kjoule	1150	Chilojoule
Energia Kcalorie	272	Chilocalorie
Grassi	3.3	Grammi
Acidi grassi saturi	1	Grammi
Carboidrati	46	Grammi
Zuccheri	1	Grammi
Proteine	12	Grammi
Sale	0.08	Grammi

## CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

### ASPETTO

La pasta è trafilata al bronzo, il prodotto si presenta ben formato e ben tagliato, pezzatura omogenea, integro e con assenza di colorazioni anomale

### COLORE

Di colore giallo

### SAPORE

Tipico ed intenso. Assenza di sapori anomali o eccessivi

### FORMA

Prodotto dalla forma tipica avvolto in nidi

## MODALITA' DI TRASPORTO E DI CONSERVAZIONE

<b>MODALITA' DI TRASPORTO</b> Rif. D.M. 25/09/1995 n. 493	Temperatura di trasporto: -18 °C
<b>MODALITA' DI CONSERVAZIONE</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>In frigorifero (0/4 °C): 24 ore</li> <li>(-18 °C): 18 mesi (vedi TMC)</li> <li><b>Il prodotto, una volta scongelato, non deve essere ricongelato.</b></li> </ul>

## CARATTERISTICHE CHIMICO - FISICHE

pH	<7
Aw	0,95± 0,02
UR	>24%

## CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

PARAMETRO	LIMITE	RIFERIMENTO NORMATIVO
CBT (aerobi mesofili 32 °C)	<3x10 <sup>5</sup> ufc/g	Rif. Circ. Min. San. N. 32 - 3 August 1985
Stafilococcus aureus	<1x10 <sup>2</sup> ufc/g	Rif. Circ. Min. San. N. 32 - 3 August 1985
E. coli	<10 ufc/g	Rif. Circ. Min. San. N. 32 - 3 August 1985
Salmonella	Non Rilevabile/25 g	Reg. CE 2073/2005
Listeria	Non Rilevabile/25 g	Reg. CE 2073/2005

<b>COD. D902</b>	<b>Scheda Tecnica</b> <b>Tagliatella con Farina Macinata a Pietra</b>	A5-P02 Rev: 0 del 19/12/2019
------------------	--	---------------------------------

## CONFEZIONAMENTO

PESO NETTO	2 x 1 kg Contiene confezioni non vendibili separatamente
PESO LORDO	2,30 kg
UNITÀ DI VENDITA	Cartone
IMBALLAGGIO PRIMARIO	Sacchetto blu in HDPE Peso: 17 g
EAN IMBALLAGGIO PRIMARIO	
IMBALLAGGIO SECONDARIO	<b>CARTONE: 162 g</b> DIMENSIONI: 283 x 213 x h161 GS1 - 128 composto da AI (01), (15), (10)
EAN IMBALLAGGIO SECONDARIO	8011921333209
PALLETIZZAZIONE	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>EUR</b> cm 120 x 80 x 15h - 14 cartoni x 11 strati - 154 cartoni/pallet</li> <li>• <b>USA</b> cm 100 x 120 x 15h - 17 cartoni x 11 strati - 187 catoni/pallet</li> </ul>

## CERTIFICAZIONI



### Prodotto da

**Canuti Tradizione Italiana s.r.l. Via Sassonia, 16 - 47922 Rimini - Italy**

In caso di emergenza contattare

[info@canuti.com](mailto:info@canuti.com)

[qualita@canuti.com](mailto:qualita@canuti.com)

Tel. +39 0541 740102

<https://www.canuti.com>

