

COD. 383S

Scheda tecnica

Panzarotti Neri ai Sapori di Mare

A5-P02
Rev: 3 del 12/04/2021

MARCHIO



LINEA

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

DENOMINAZIONE LEGALE DI VENDITA - INGREDIENTI:

Pasta fresca all'uovo con nero di seppia, con 45% di ripieno surgelata.

Ingredienti: Farina di GRANO tenero, Ricotta (siero di LATTE, LATTE, crema di LATTE, sale, correttore di acidità: E330), UOVA di galline da allevamento a terra 11%, Semola di GRANO duro, SCORFANO Atlantico, SGOMBRO, Acqua, NASELLO Atlantico, Pangrattato (Farina di GRANO tenero, acqua, sale, lievito di birra), Fiocchi di patata (patate; antiossidante: E392), Nero di SEPPIA 1,1% (Nero di SEPPIA, acqua, sale; stabilizzante: E415), Formaggio grattugiato (LATTE, sale, caglio; conservante: E1105 (UOVO)), Prezzemolo, Sale, "Grana Padano DOP" (LATTE, sale, caglio, conservante: E1105 (UOVO)), "Parmigiano Reggiano DOP" (LATTE, sale, caglio), aglio, Erba cipollina

Può contenere CROSTACEI, SOIA, FRUTTA A GUSCIO (MANDORLE, NOCCIOLE, NOCI, NOCI DI ACAGIÙ, PISTACCHI), SEDANO

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	☒	☐	☐
Crostacei e prodotti a base di crostacei	☐	☐	☒
Uova e prodotti a base di uova	☒	☐	☐
Pesce e prodotti a base di pesce	☒	☐	☐
Arachidi e prodotti a base di arachidi	☐	☒	☐
Soia e prodotti a base di soia	☐	☐	☒
Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)	☒	☐	☐
Frutta a guscio *	☐	☐	☒
Sedano e prodotti a base di sedano	☐	☐	☒
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	☐	☒	☐
Anidride solforosa e solfiti	☐	☒	☐
Lupini e prodotti a base di lupini	☐	☒	☐
Molluschi e prodotti a base di molluschi	☒	☐	☐
Senape e prodotti a base di senape	☐	☒	☐

* 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)	62 ± 2
LUNGHEZZA	
Dimensioni medie (mm)	40 ± 2
LARGHEZZA	
Dimensioni medie (mm)	12 ± 2
ALTEZZA	
Peso medio (g)	10,5 ± 1
Numero di pezzi in 100 g	9
Percentuale pasta/ripieno (±2)	55/45
Spessore Sfoglia (mm)	1,0±0,15
tempo di cottura consigliato (minuti)	5/6 min



Quanto contenuto in questa scheda tecnica è basato sulle nostre migliori conoscenze ed informazioni al momento della sua stesura. Questa specifica e le informazioni contenute al suo interno rimangono di proprietà e non devono essere rivelate a terzi senza il permesso dell'Azienda.

COD. 383S	Scheda tecnica Panzarotti Neri ai Sapori di Mare	A5-P02 Rev: 3 del 12/04/2021
------------------	---	---------------------------------

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.

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	871	Chilojoule
Energia Kcalorie	206	Chilocalorie
Grassi	3.8	Grammi
Acidi grassi saturi	3.2	Grammi
Carboidrati	32	Grammi
Zuccheri	1.4	Grammi
Proteine	11	Grammi
Sale	0.97	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	Pasta di colore nero con ripieno di colore chiaro
SAPORE	Tipico ed intenso. Assenza di sapori anomali o eccessivi
FORMA	Prodotto dalla forma tipica mezzaluna

MODALITA' DI TRASPORTO E DI CONSERVAZIONE

MODALITA' DI TRASPORTO Rif. D.M. 25/09/1995 n. 493	Temperatura di trasporto: -18 °C
MODALITA' DI CONSERVAZIONE	- In frigorifero (0/4 °C): 24 ore (-18 °C): 18 mesi (vedi TMC) Il prodotto, una volta scongelato, non deve essere ricongelato.

CARATTERISTICHE CHIMICO - FISICHE

pH	<7
UR	>24%

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

PARAMETRO	LIMITE	RIFERIMENTO NORMATIVO
CBT (aerobi mesofili 32 °C)	<3x10^5 ufc/g	Rif. Circ. Min. San. N. 32 - 3 August 1985
Stafilococcus aureus	<1x10^2 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

COD. 383S**Scheda tecnica**
Panzarotti Neri ai Sapori di MareA5-P02
Rev: 3 del 12/04/2021**CONFEZIONAMENTO**

PESO NETTO	3 x 1 kg Contiene confezioni non vendibili separatamente
PESO LORDO	3,3 kg
UNITÀ DI VENDITA	Cartone
IMBALLAGGIO PRIMARIO	Sacchetto trasparente in PE/PA Peso: 13 g
EAN IMBALLAGGIO PRIMARIO	
IMBALLAGGIO SECONDARIO	CARTONE: 162 g DIMENSIONI: 283 x 213 x h161 GS1 - 128 composto da AI (01), (15), (10)
EAN IMBALLAGGIO SECONDARIO	8011921003836
PALLETIZZAZIONE	EUR cm 120 x 80 x 15h - 14 cartoni x 11 strati - 154 cartoni/pallet USA cm 120 x 100 x 15h - 17 cartoni x 11 strati - 187 cartoni/pallet

CERTIFICAZIONI**Prodotto da**
Canuti Tradizione Italiana s.r.l. Via Sassonia, 16 - 47922 Rimini - ItalyIn caso di emergenza contattare info@canuti.com
qualita@canuti.com
Tel. +39 0541 740102
<https://www.canuti.com>