

MARCHIO



LINEA



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

**DENOMINAZIONE LEGALE DI VENDITA - INGREDIENTI:**

Specialita' gastronomica surgelata.

Ingredienti: Farina di GRANO tenero, Acqua, UOVA di galline da allevamento a terra

Può contenere SOIA

**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 checked="" type="checkbox"/>	<input 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 checked="" type="checkbox"/>	<input 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)	87 ± 3
<b>LUNGHEZZA</b>	
Dimensioni medie (mm)	5,5 ± 0,5
<b>LARGHEZZA</b>	
Dimensioni medie (mm)	3,5 ± 0,5
<b>ALTEZZA</b>	
Peso medio (g)	1,7 ± 0,3
Numero di pezzi in 100 g	59 ± 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.



**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	1080	Chilojoule
Energia Kcalorie	255	Chilocalorie
Grassi	1.5	Grammi
Acidi grassi saturi	0.4	Grammi
Carboidrati	52	Grammi
Zuccheri	1.0	Grammi
Proteine	7.7	Grammi
Sale	0.03	Grammi

## CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

<b>ASPETTO</b>	La pasta è trafilata al bronzo, il prodotto si presenta ben formato e ben tagliato, pezzatura omogenea, integro e con assenza di colorazioni anomale
<b>COLORE</b>	Di colore giallo
<b>SAPORE</b>	Tipico ed intenso. Assenza di sapori anomali o eccessivi
<b>FORMA</b>	Prodotto dalla forma tipica

## 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
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

COD. C20202

## Scheda Tecnica Strozzapreti Romagnoli

A5-P02  
Rev: 1 del 02/04/2021

### CONFEZIONAMENTO

PESO NETTO	2 x 1 kg Contiene confezioni non vendibili separatamente
PESO LORDO	2,30 kg
UNITÀ DI VENDITA	Cartone
IMBALLAGGIO PRIMARIO	Sacchetto trasparente in PE/PA Peso: 13 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	8011921002020
PALLETTIZZAZIONE	<b>EUR</b> cm 120 x 80 x 15h - 14 cartoni x 11 strati - 154 cartoni/pallet <b>USA</b> 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 - 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>

