COD. CR30234	Scheda tecnica Delizie alle Erbe di Campo (Tortello Reggiano)	A5-P02 Rev: 3 del 14/04/2021

MARCHIO

LINEA

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

DENOMINAZIONE LEGALE DI VENDITA - INGREDIENTI:

Pasta fresca all'uovo con 60% di ripieno surgelata. Ingredienti: Farina di GRANO tenero, Spinaci 19,6%, Ricotta (siero di LATTE, LATTE, crema di LATTE, sale, correttore di acidità: E330), UOVA di galline da allevamento a terra 8%, Cicoria 7,2%, Ortica 7,2%, Bieta erbetta 6,5%, "Parmigiano Reggiano DOP" (LATTE, sale, caglio), Semola di GRANO duro, Acqua, Fiocchi di patata (patate; antiossidante: E392), Fibra vegetale (pisello, carota, psyllium), Sale, Pepe nero, aglio. Può contenere CROSTACEI, PESCE, SOIA, FRUTTA A GUSCIO (MANDORLE, NOCI, NOCI DI ACAGIÙ, PISTACCHI), SEDANO, 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	☑	☐	☐
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) LUNGHEZZA	65 ± 5
Dimensioni medie (mm) LARGHEZZA	50 ± 5
Peso medio (g) ± 1	24 - 27
Numero di pezzi in 100 g	4
Percentuale pasta/ripieno (±2)	40/60
Spessore Sfoglia (mm)	1,0±0,15
tempo di cottura consigliato (minuti)	4/5 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.

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.

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	701	Chilojoule
Energia Kcalorie	166	Chilocalorie
Grassi	4.3	Grammi
Acidi grassi saturi	2.5	Grammi
Carboidrati	23	Grammi
Zuccheri	1.1	Grammi
Proteine	7.9	Grammi
Sale	0.91	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 giallo con ripieno di colore scuro
SAPORE	Tipico ed intenso. Assenza di sapori anomali o eccessivi
FORMA	Prodotto dalla forma tipica rettangolare

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

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.

CONFEZIONAMENTO

PESO NETTO	3 x 1 kg
PESO LORDO	3,3 kg
UNITÀ DI VENDITA	CONFEZIONI
IMBALLAGGIO PRIMARIO	Sacchetto litografato in PET/PE Peso: 13 g
EAN IMBALLAGGIO PRIMARIO	8011921333391
IMBALLAGGIO SECONDARIO	**CARTONE: 162 g** DIMENSIONI: 283 x 213 x h161 GS1 - 128 composto da AI (01), (15), (10)
EAN IMBALLAGGIO SECONDARIO	8011921002341
PALLETTIZZAZIONE	**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 - Italy

In caso di emergenza contattare *info@canuti.com*
qualita@canuti.com
Tel. +39 0541 740102
https://www.canuti.com

IT
1159 L
CE

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.