

COD. 270GS	Scheda Tecnica Pasta sfoglia precotta gialla	A5-P02 Rev: 0 del 13/11/2020
-------------------	---	---------------------------------

MARCHIO



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

DENOMINAZIONE LEGALE DI VENDITA

PASTA FRESCA ALL'UOVO PRECOTTA SURGELATA

INGREDIENTI:

Ingredienti: Semola di GRANO duro, UOVA(20%), acqua, sale iodato.

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	☒	☐	☐
Soia e prodotti a base di soia	☐	☐	☒
Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)	☐	☒	☐
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	☐	☒	☐
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) 280 ± 10

LUNGHEZZA

Dimensioni medie (mm) 475 ± 10

LARGHEZZA

Spessore Sfoglia (mm) 1.2 ± 0,1

Consigli per l'uso
Lasciare scongelare la confezione a temperatura ambiente 1 ora
e preparare a piacimento Lasagne o Cannelloni, essendo la sfoglia già
precotta.



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)

COD. 270GS	Scheda Tecnica Pasta sfoglia precotta gialla	A5-P02 Rev: 0 del 13/11/2020
-------------------	---	---------------------------------

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	916	Chilojoule
Energia Kcalorie	216	Chilocalorie
Grassi	1.9	Grammi
Acidi grassi saturi	0.5	Grammi
Carboidrati	41	Grammi
Zuccheri	1.4	Grammi
Proteine	7.9	Grammi
Sale	0.40	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

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	6,5 ± 0,2
UR	46 ± 2

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

CONFEZIONAMENTO

PESO NETTO	4 x 2.5 kg
PESO LORDO	10,30 kg
UNITÀ DI VENDITA	CONFEZIONI
IMBALLAGGIO PRIMARIO	Sacchetto litografato in PA/PE + OAP/PE Peso: 82 g
EAN IMBALLAGGIO PRIMARIO	8011921042170
IMBALLAGGIO SECONDARIO	CARTONE: 255g DIMENSIONI: 495 x 300 x h 90 GS1 - 128 composto da AI (01), (15), (10)
EAN IMBALLAGGIO SECONDARIO	8011921000170
PALLETIZZAZIONE	EUR cm 120 x 80 x 15h - 6 cartoni x 14 strati - 84 cartoni/pallet

COD. 270GS	Scheda Tecnica Pasta sfoglia precotta gialla	A5-P02 Rev: 0 del 13/11/2020
-------------------	---	---------------------------------

CERTIFICAZIONI

