

COD. CD3002

Scheda tecnica
Delizie mozzarella di Latte di Bufala e Olive
Taggiasche

A5-P02
 Rev: 2 del 15/04/2021

MARCHIO**LINEA**

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

DENOMINAZIONE LEGALE DI VENDITA - INGREDIENTI:

Pasta fresca all'uovo con 55% di ripieno surgelata.

Ingredienti: Farina di GRANO tenero, Mozzarella di LATTE di bufala 15,5% (LATTE di bufala, sieroinnesto, sale, caglio), Mozzarella (LATTE, caglio, fermenti lattici, sale; regolatore di acidità: E330), Ricotta (siero di LATTE, LATTE, crema di LATTE, sale, correttore di acidità: E330), UOVA di galline da allevamento a terra 9%, LATTE, Semola di GRANO duro, Acqua, Battuto di olive Taggiasche 2,9% (olive Taggiasche, olio extravergine di oliva mono cultivar Taggiasca), Pesto di basilico (Basilico Genovese DOP, Olio d'oliva, ANACARDI, Olio extravergine d'oliva, FORMAGGI disidratati, Pinoli, PARMIGIANO REGGIANO DOP, PECORINO ROMANO DOP, aglio, antiossidante: E330, aromi, Fibre vegetali (Bambù), olio di semi di girasole, sale), Fibra vegetale (pisello, carota, psyllium), Sale, Fiocchi di patata (patate; antiossidante: E392), Pepe nero

Può contenere CROSTACEI, PESCE, SOIA, FRUTTA A GUSCIO (MANDORLE, NOCI, PISTACCHI), SEDANO, MOLLUSCHI

INFORMAZIONI RELATIVE AGLI ALLERGENI

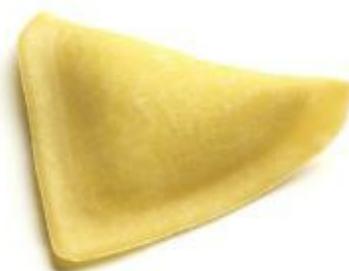
Rif. Allegato II da Reg. UE 1169/2011 e succ. modifiche

Allergene	Presenza nel prodotto		Può contenere
	SI	NO	
Cereali contenenti glutine	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Crostacei e prodotti a base di crostacei	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" 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 type="checkbox"/>	<input checked="" 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 checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Frutta a guscio *	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Sedano e prodotti a base di sedano	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" 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)	63 ± 5
LUNGHEZZA	
Dimensioni medie (mm)	55 ± 5
LARGHEZZA	
Dimensioni medie (mm)	10 ± 2
ALTEZZA	
Peso medio (g) ± 1	12 - 14
Numero di pezzi in 100 g	7
Percentuale pasta/ripieno (±2)	45/55
Spessore Sfoglia (mm)	1,0±0,15



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. CD3002	Scheda tecnica Delizie mozzarella di Latte di Bufala e Olive Taggiasche	A5-P02 Rev: 2 del 15/04/2021
--------------------	--	---------------------------------

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	1118	Chilojoule
Energia Kcalorie	267	Chilocalorie
Grassi	13	Grammi
Acidi grassi saturi	7.3	Grammi
Carboidrati	25	Grammi
Zuccheri	1.7	Grammi
Proteine	12	Grammi
Sale	0.86	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 chiaro
SAPORE	Tipico ed intenso. Assenza di sapori anomali o eccessivi
FORMA	Prodotto dalla forma tipica triangolare

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	<ul style="list-style-type: none"> 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. CD3002	Scheda tecnica Delizie mozzarella di Latte di Bufala e Olive Taggiasche	A5-P02 Rev: 2 del 15/04/2021
--------------------	--	---------------------------------

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	8011921333285
IMBALLAGGIO SECONDARIO	CARTONE: 162 g DIMENSIONI: 283 x 213 x h161 GS1 - 128 composto da AI (01), (15), (10)
EAN IMBALLAGGIO SECONDARIO	8011921780027
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>

