

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: Cipolla Caramellata 25% (Cipolla rossa 47,2% pari al 11,8% sul prodotto finito, Patate, Zucchero di canna, Olio extravergine di oliva, Fibra vegetale (pisello, carota, psyllium), Miele di acacia, Sale, Pepe nero), Ricotta (siero di LATTE, LATTE, crema di LATTE, sale, correttore di acidità: E330), Farina di GRANO tenero, "Gorgonzola DOP" 8,3% (LATTE, sale, caglio), UOVA di galline da allevamento a terra 8%, Semola di GRANO duro, Acqua, Focchi di patata (patate; antiossidante: E392), Fibra vegetale (pisello, carota, psyllium), Sale, Noce moscata, Pepe nero. 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	<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 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) 55 ± 5
- LUNGHEZZA**
- Dimensioni medie (mm) 55 ± 5
- LARGHEZZA**
- Dimensioni medie (mm) 10 ± 2
- ALTEZZA**
- Peso medio (g) ± 1 20 - 23
- 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) 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	895	Chilojoule
Energia Kcalorie	213	Chilocalorie
Grassi	7.9	Grammi
Acidi grassi saturi	4.2	Grammi
Carboidrati	27	Grammi
Zuccheri	4.2	Grammi
Proteine	8.0	Grammi
Sale	0.80	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 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	<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. CD3004

Scheda tecnica
Delizie Cipolla Caramellata e Gorgonzola DOP

A5-P02
 Rev: 4 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	8011921790040
IMBALLAGGIO SECONDARIO	CARTONE: 162 g DIMENSIONI: 283 x 213 x h161 GS1 - 128 composto da AI (01), (15), (10)
EAN IMBALLAGGIO SECONDARIO	8011921780041
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>

