

MARCHIO



LINEA

le Delizie
di Canuti

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: Burrata 33,4% (LATTE, PANNA uht (48%), sale, caglio, fermenti lattici, correttore di acidità: E270), Farina di GRANO tenero, Ricotta (siero di LATTE, LATTE, crema di LATTE, sale, correttore di acidità: E330), Acqua, UOVA di galline da allevamento a terra 8%, Semola di GRANO duro, Fibra vegetale (pisello, carota, psyllium), Olio extravergine di oliva, Fibre vegetali (Psyllium, bambù, agrumi, pisello, carota), siero di LATTE in polvere, Sale, 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) 29±2

LUNGHEZZA

Dimensioni medie (mm) 55 ± 2

ALTEZZA

Peso medio (g) ± 1 18 - 20

Numero di pezzi in 100 g 5

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.



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 | 969 | Chilojoule |
| Energia Kcalorie | 232 | Chilocalorie |
| Grassi | 12 | Grammi |
| Acidi grassi saturi | 6.8 | Grammi |
| Carboidrati | 22 | Grammi |
| Zuccheri | 7.4 | Grammi |
| Proteine | 8.6 | Grammi |
| Sale | 0.70 | 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 ovale |

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. CD3011

Scheda tecnica
Delizie "Burrata di Puglia"

A5-P02
Rev: 5 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 | 8011921781192 |
| IMBALLAGGIO SECONDARIO | CARTONE: 162 g DIMENSIONI: 283 x 213 x h161 GS1 - 128 composto da AI (01), (15), (10) |
| EAN IMBALLAGGIO SECONDARIO | 8011921780119 |
| 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>

