

MARCHIO



LINEA



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

DENOMINAZIONE LEGALE DI VENDITA - INGREDIENTI:

Pasta fresca all'uovo con nero di seppia surgelata.

Ingredienti: Farina di GRANO tenero, Semola di GRANO duro, UOVA di galline da allevamento a terra 19%, Acqua, Nero di SEPPIA 1,9% (Nero di SEPPIA, acqua, sale; stabilizzante: E415)

Può contenere SOIA, CROSTACEI, PESCE, LATTE

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) 2,5 ± 0,1

LARGHEZZA

Dimensioni medie (mm) 1,4 ± 0,1

SPESSORE

Peso di un nido (g) 40 ± 5

tempo di cottura consigliato (minuti) 2/3 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)

COD. N1120N	Scheda Tecnica Tagliolini al Nero di Seppia	A5-P02 Rev: 2 del 15/12/2020
--------------------	--	---------------------------------

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	1164	Chilojoule
Energia Kcalorie	275	Chilocalorie
Grassi	2.9	Grammi
Acidi grassi saturi	1.0	Grammi
Carboidrati	52	Grammi
Zuccheri	1.2	Grammi
Proteine	9.7	Grammi
Sale	0.22	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 nero
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	<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. N1120N	Scheda Tecnica Tagliolini al Nero di Seppia	A5-P02 Rev: 2 del 15/12/2020
--------------------	--	---------------------------------

CONFEZIONAMENTO

PESO NETTO	2 x 1 kg Contiene confezioni non vendibili separatamente
PESO LORDO	2,30 kg
UNITÀ DI VENDITA	Cartone
IMBALLAGGIO PRIMARIO	Sacchetto blu in HDPE Peso: 17 g
EAN IMBALLAGGIO PRIMARIO	
IMBALLAGGIO SECONDARIO	CARTONE: 162 g DIMENSIONI: 283 x 213 x h161 GS1 - 128 composto da AI (01), (15), (10)
EAN IMBALLAGGIO SECONDARIO	8011921231246
PALLETIZZAZIONE	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>

