

**MARCHIO**



**LINEA**



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

**DENOMINAZIONE LEGALE DI VENDITA**

PASTA FRESCA ALL'UOVO CON 50 % DI RIPIENO SURGELATA

**INGREDIENTI**

Ingredienti: Farina di GRANO tenero, Ricotta (siero di LATTE, LATTE, crema di LATTE, sale, correttore di acidità: E330), CERNIA Indopacifica 15,7% (Epinephelus diacanthus), sale, Correttore di acidità: E331), UOVA di galline da allevamento a terra 10%, Semola di GRANO duro, Acqua, PISTACCHI 3,7%, Formaggio grattugiato (LATTE, sale, caglio; conservante: E1105 (UOVO)), PANGRATTATO, Semilavorato al PISTACCHIO 0,6% (PISTACCHIO; colorante: E133), Cipolla, Fibra vegetale, Vino, Olio extravergine di oliva, Sale, "Grana Padano DOP" (LATTE, sale, caglio, conservante: E1105 (UOVO)), "Parmigiano Reggiano DOP" (LATTE, sale, caglio), Pepe nero.

Può contenere CROSTACEI, SOIA, 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	
Arachidi e prodotti a base di arachidi	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Frutta a guscio *	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
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 checked="" type="checkbox"/>	<input 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"/>
Sedano e prodotti a base di sedano	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" 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)	54±2
<b>LUNGHEZZA</b>	
Dimensioni medie (mm)	54 ± 2
<b>LARGHEZZA</b>	
Dimensioni medie (mm)	11 ± 2
<b>ALTEZZA</b>	
Peso medio (g)	15 ± 1
Numero di pezzi in 100 g	6
Percentuale pasta/ripieno (±2)	50/50
Spessore Sfoglia (mm)	1,0±0,15



**tempo di cottura consigliato** 6/7 min  
(minuti)

**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	905	Chilojoule
Energia Kcalorie	215	Chilocalorie
Grassi	6.2	Grammi
Acidi grassi saturi	2.3	Grammi
Carboidrati	28	Grammi
Zuccheri	1.6	Grammi
Proteine	11	Grammi
Sale	0.43	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 scuro

**SAPORE**

Tipico ed intenso. Assenza di sapori anomali o eccessivi

**FORMA**

prodotto dalla forma tipica quadrato

## MODALITA' DI TRASPORTO E DI CONSERVAZIONE

<b>MODALITA' DI TRASPORTO</b> Rif. D.M. 25/09/1995 n. 493	Temperatura di trasporto: -18 °C
<b>MODALITA' DI CONSERVAZIONE</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>In frigorifero (0/4 °C): 24 ore</li> <li>(-18 °C): 18 mesi (vedi TMC)</li> <li><b>Il prodotto, una volta scongelato, non deve essere ricongelato.</b></li> </ul>

## CARATTERISTICHE CHIMICO - FISICHE

pH	<7
Aw	0,95± 0,02
UR	>24%

## CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

PARAMETRO	LIMITE	RIFERIMENTO NORMATIVO
CBT (aerobi mesofili 32 °C)	<3x10 <sup>5</sup> ufc/g	Rif. Circ. Min. San. N. 32 - 3 August 1985
Stafilococcus aureus	<1x10 <sup>2</sup> 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. 224S

**Scheda tecnica**  
**Quadroni Cernia e Pistacchi**

A5-P02  
Rev: 0 del 11/12/2019

**CONFEZIONAMENTO**

PESO NETTO	3 x 1 kg Contiene confezioni non vendibili separatamente
PESO LORDO	3,3 kg
UNITÀ DI VENDITA	Cartone
IMBALLAGGIO PRIMARIO	Sacchetto trasparente in PE/PA Peso: 13 g
EAN IMBALLAGGIO PRIMARIO	
IMBALLAGGIO SECONDARIO	<b>CARTONE: 162 g</b> DIMENSIONI: 283 x 213 x h161 GS1 - 128 composto da AI (01), (15), (10)
EAN IMBALLAGGIO SECONDARIO	8011921004277
PALLETIZZAZIONE	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>EUR</b> cm 120 x 80 x 15h - 14 cartoni x 11 strati - 154 cartoni/pallet</li> <li>• <b>USA</b> cm 100 x 120 x 15h - 17 cartoni x 11 strati - 187 catoni/pallet</li> </ul>

**CERTIFICAZIONI****Prodotto da**

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

In caso di emergenza contattare [info@canuti.com](mailto:info@canuti.com)  
[qualita@canuti.com](mailto:qualita@canuti.com)  
 Tel. +39 0541 740102  
<https://www.canuti.com>

