

COD. 57VS

Scheda tecnica

Tortelloni Verdi al Formaggio di Fossa

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

MARCHIO



LINEA


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

DENOMINAZIONE LEGALE DI VENDITA

PASTA FRESCA ALL'UOVO CON SPINACI, CON 35% DI RIPIENO SURGELATA

INGREDIENTI

Ingredienti: Farina di GRANO tenero, Ricotta (siero di LATTE, LATTE, correttore di acidità: E270), UOVA di galline da allevamento a terra 13,9%, Acqua, Semola di GRANO duro, PANGRATTATO (Farina di GRANO tenero, acqua, lievito, olio extravergine di oliva, olio di semi di girasole), Formaggio misto di fossa 3,1% (LATTE ovino e vaccino, sale, caglio, fermenti lattici selezionati), "Formaggio di fossa di Sogliano DOP" 3,1% (LATTE ovino, sale, caglio, fermenti lattici selezionati), Spinaci disidratati 2,5%, Sale, Pepe nero.

Può contenere CROSTACEI, PESCE, SOIA, FRUTTA A GUSCIO, 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	
Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input 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 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"/>
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)	36 ± 2
LUNGHEZZA	
Dimensioni medie (mm)	30 ± 2
LARGHEZZA	
Dimensioni medie (mm)	15 ± 2
ALTEZZA	
Peso medio (g)	6,0 ± 0,5
Numero di pezzi in 100 g	16
Percentuale pasta/ripieno (±2)	65/35
Spessore Sfoglia (mm)	0,9 ± 0,1
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	1002	Chilojoule
Energia Kcalorie	238	Chilocalorie
Grassi	6.1	Grammi
Acidi grassi saturi	3.2	Grammi
Carboidrati	35	Grammi
Zuccheri	1.5	Grammi
Proteine	11	Grammi
Sale	0.57	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 verde con ripieno di colore chiaro

SAPORE

Tipico ed intenso. Assenza di sapori anomali o eccessivi

FORMA

Prodotto dalla forma tipica

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
Aw	0,95± 0,02
UR	>24%

COD. 57VS

Scheda tecnica
Tortelloni Verdi al Formaggio di Fossa

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

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

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	CARTONE: 162 g DIMENSIONI: 283 x 213 x h161 GS1 - 128 composto da AI (01), (15), (10)
EAN IMBALLAGGIO SECONDARIO	8011921003119
PALLETIZZAZIONE	<ul style="list-style-type: none"> • EUR cm 120 x 80 x 15h - 14 cartoni x 11 strati - 154 cartoni/pallet • USA cm 100 x 120 x 15h - 17 cartoni x 11 strati - 187 catoni/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>

