

**COD. 821S**

**Scheda tecnica**  
**Mezzelune alla Caprese con Pomodoro, Mozzarella e Basilico**

A5-P02  
 Rev: 0 del 11/02/2021

**MARCHIO****LINEA**

*le Classiche*  
 di Canuti

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

**DENOMINAZIONE LEGALE DI VENDITA - INGREDIENTI:**

Pasta fresca all'uovo con 50% di ripieno surgelata.

Ingredienti: Farina di GRANO tenero, Ricotta (siero di LATTE, LATTE, crema di LATTE, sale, correttore di acidità: E330), Mozzarella 12,9% (LATTE, caglio, fermenti lattici, sale; regolatore di acidità: E330), UOVA di galline da allevamento a terra 10%, Semola di GRANO duro, Acqua, Pomodori semi-dry 4,3%, Formaggio grattugiato (LATTE, sale, caglio; conservante: E1105 (UOVO)), Fiocchi di patata (patate; antiossidante: E392), Olio extravergine di oliva, Basilico 0,6%, Sale, Pepe nero

Può contenere SOIA, CROSTACEI, PESCE, FRUTTA A GUSCIO (MANDORLE, NOCCIOLE, 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)                 | 80 ± 5   |
| <b>LUNGHEZZA</b>                      |          |
| Dimensioni medie (mm)                 | 55 ± 5   |
| <b>LARGHEZZA</b>                      |          |
| Dimensioni medie (mm)                 | 13 ± 2   |
| <b>ALTEZZA</b>                        |          |
| Peso medio (g)                        | 16,5 ± 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 (minuti) | 5/6 min  |



Quanto contenuto in questa scheda tecnica è basato sulle nostre migliori conoscenze ed informazioni al momento della sua stesura. Questa specifica e le informazioni contenute al suo interno rimangono di proprietà e non devono essere rivelate a terzi senza il permesso dell'Azienda.

|                  |  |                                 |
|------------------|--|---------------------------------|
| <b>COD. 821S</b> | <b>Scheda tecnica</b><br><b>Mezzelune alla Caprese con Pomodoro, Mozzarella e Basilico</b> | A5-P02<br>Rev: 0 del 11/02/2021 |
|------------------|--|---------------------------------|

**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      | 1020            | Chilojoule      |
| Energia Kcalorie    | 243             | Chilocalorie    |
| Grassi              | 9.5             | Grammi          |
| Acidi grassi saturi | 5.6             | Grammi          |
| Carboidrati         | 28              | Grammi          |
| Zuccheri            | 1.7             | Grammi          |
| Proteine            | 11              | Grammi          |
| Sale                | 0.73            | 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

|   |   |
|---|---|
| <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   |
| UR | >24% |

## CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

| PARAMETRO                          | LIMITE                   | RIFERIMENTO NORMATIVO                      |
|------------------------------------|--------------------------|--|
| <b>CBT (aerobi mesofili 32 °C)</b> | <3x10 <sup>5</sup> ufc/g | Rif. Circ. Min. San. N. 32 - 3 August 1985 |
| <b>Stafilococcus aureus</b>        | <1x10 <sup>2</sup> ufc/g | Rif. Circ. Min. San. N. 32 - 3 August 1985 |
| <b>E. coli</b>                     | <10 ufc/g                | Rif. Circ. Min. San. N. 32 - 3 August 1985 |
| <b>Salmonella</b>                  | Non Rilevabile/25 g      | Reg. CE 2073/2005                          |
| <b>Listeria</b>                    | Non Rilevabile/25 g      | Reg. CE 2073/2005                          |

|                  |  |                                 |
|------------------|--|---------------------------------|
| <b>COD. 821S</b> | <b>Scheda tecnica</b><br><b>Mezzelune alla Caprese con Pomodoro, Mozzarella e Basilico</b> | A5-P02<br>Rev: 0 del 11/02/2021 |
|------------------|--|---------------------------------|

## CONFEZIONAMENTO

|                            |   |
|----------------------------|---|
| PESO NETTO                 | 3 x 1 kg<br>Contiene confezioni non vendibili separatamente   |
| PESO LORDO                 | 3,3 kg  |
| UNITÀ DI VENDITA           | Cartone   |
| IMBALLAGGIO PRIMARIO       | Sacchetto trasparente in PE/PA<br>Peso: 13 g  |
| EAN IMBALLAGGIO PRIMARIO   |   |
| IMBALLAGGIO SECONDARIO     | <b>CARTONE: 162 g</b><br>DIMENSIONI: 283 x 213 x h161<br>GS1 - 128 composto da AI (01), (15), (10)  |
| EAN IMBALLAGGIO SECONDARIO | 8011921334824   |
| PALLETIZZAZIONE            | <b>EUR</b> cm 120 x 80 x 15h - 14 cartoni x 11 strati - 154 cartoni/pallet<br><b>USA</b> cm 120 x 100 x 15h - 17 cartoni x 11 strati - 187 cartoni/pallet |

## CERTIFICAZIONI



Prodotto in Via Sassonia, 16 - 47922



Rimini - Italy