

**COD. 852S**

**Scheda tecnica**  
**Fagotti al Tartufo Nero**

A5-P02  
Rev: 0 del 19/12/2019

**MARCHIO**



**LINEA**



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

**DENOMINAZIONE LEGALE DI VENDITA**

PASTA FRESCA ALL'UOVO CON 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%, Semola di GRANO duro, Acqua, PANGRATTATO, Tartufo nero estivo 2,5% (Tuber aestivum Vitt.), Formaggio grattugiato (LATTE, sale, caglio; conservante: E1105 (UOVO)), "Grana Padano DOP" (LATTE, sale, caglio, conservante: E1105 (UOVO)), "Parmigiano Reggiano DOP" (LATTE, sale, caglio), Sale, Aroma.

Può contenere SOIA, CROSTACEI, PESCE, 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	
Cereali contenenti glutine	<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"/>
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"/>
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)	25±3
<b>DIAMETRO</b>	
Dimensioni medie (mm)	31 ± 1
<b>ALTEZZA</b>	
Peso medio (g)	12,0 ± 1
Numero di pezzi in 100 g	8
Percentuale pasta/ripieno (±2)	65/35
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	981	Chilojoule
Energia Kcalorie	232	Chilocalorie
Grassi	4.5	Grammi
Acidi grassi saturi	2.2	Grammi
Carboidrati	38	Grammi
Zuccheri	1.5	Grammi
Proteine	9.7	Grammi
Sale	0.4	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

**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%

COD. 852S

## Scheda tecnica Fagotti al Tartufo Nero

 A5-P02  
 Rev: 0 del 19/12/2019

### 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

### 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	8011921004109
PALLETIZZAZIONE	<ul style="list-style-type: none"> <li>• EUR cm 120 x 80 x 15h - 14 cartoni x 11 strati - 154 cartoni/pallet</li> <li>• USA 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>

