

COD. 85S

Scheda tecnica

Cappelli ai Funghi Porcini

A5-P02
Rev: 0 del 20/12/2019

MARCHIO



LINEA

le Classiche
di Canuti

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), UOVA di galline da allevamento a terra 10%, PANGRATTATO, Funghi porcini 6,6% (Boletus edulis e relativo gruppo), Semola di GRANO duro, Acqua, Funghi porcini reidratati 3,1% (Boletus edulis e relativo gruppo), Formaggio grattugiato (LATTE, sale, caglio; conservante: E1105 (UOVO)), "Grana Padano DOP" (LATTE, sale, caglio, conservante: E1105 (UOVO)), "Parmigiano Reggiano DOP" (LATTE, sale, caglio), Sale, Olio extravergine di oliva, Soffritto (cipolla, carota, SEDANO), Aglio, Pepe nero.

Può contenere CROSTACEI, PESCE, SOIA, FRUTTA A GUSCIO, 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 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"/>
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)	65 ± 2
LUNGHEZZA	
Dimensioni medie (mm)	65 ± 2
LARGHEZZA	
Dimensioni medie (mm)	10 ± 2
ALTEZZA	
Peso medio (g)	19 ± 1
Numero di pezzi in 100 g	5
Percentuale pasta/ripieno (±2)	50/50
Spessore Sfoglia (mm)	1,0±0,15
tempo di cottura consigliato (minuti)	5/6 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	1010	Chilojoule
Energia Kcalorie	240	Chilocalorie
Grassi	8	Grammi
Acidi grassi saturi	3.5	Grammi
Carboidrati	32	Grammi
Zuccheri	1.7	Grammi
Proteine	9.6	Grammi
Sale	0.76	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 tonda

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. 85S

Scheda tecnica Cappelli ai Funghi Porcini

 A5-P02
 Rev: 0 del 20/12/2019

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	8011921004093
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>

