

COD. 90S

Scheda tecnica
Capelli Scamorza e melanzane

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

MARCHIO



LINEA



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

DENOMINAZIONE LEGALE DI VENDITA

PASTA FRESCA ALL'UOVO CON 50 % DI RIPIENO SURGELATA

INGREDIENTI

Ingredienti: Farina di GRANO tenero, Semilavorato di melanzane 25,6% (Melanzane, olio di semi di girasole), UOVA di galline da allevamento a terra 10,5%, Scamorza affumicata 7,4% (LATTE, sale, caglio, aroma fumo), Acqua, Ricotta (siero di LATTE, LATTE, crema di LATTE, sale, correttore di acidità: E330), Semola di GRANO duro, "Pecorino romano DOP" (LATTE ovino, sale, caglio), Formaggio grattugiato (LATTE, sale, caglio; conservante: E1105 (UOVO)), Fiocchi di patata (patate; antiossidante: E392), PANGRATTATO (Farina di GRANO tenero, acqua, lievito, olio extravergine di oliva, olio di semi di girasole), Fibra vegetale, "Grana Padano DOP" (LATTE, sale, caglio, conservante: E1105 (UOVO)), Sale, "Parmigiano Reggiano DOP" (LATTE, sale, caglio), Aglio, Basilico liofilizzato.

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 | |
| 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) | 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 | 1021 | Chilojoule |
| Energia Kcalorie | 243 | Chilocalorie |
| Grassi | 8.5 | Grammi |
| Acidi grassi saturi | 4.4 | Grammi |
| Carboidrati | 30 | Grammi |
| Zuccheri | 2.3 | Grammi |
| Proteine | 10 | Grammi |
| Sale | 1.1 | 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. 90S

Scheda tecnica
Capelli Scamorza e melanzane

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

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 | 8011921005724 |
| 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>

