

**COD. 951S**

**Scheda tecnica**  
**Tortelloni Giganti Astice e Granchio**

A5-P02  
Rev: 2 del 04/03/2020

**MARCHIO**



**LINEA**



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

**INGREDIENTI**

Pasta fresca all'uovo con 45% di ripieno surgelata.

**Ingredienti:** Farina di GRANO tenero, Ricotta (siero di LATTE, LATTE, correttore di acidità: E270), UOVA di galline da allevamento a terra 11%, Acqua, NASELLO Atlantico (Merluccius hubbsi), Semola di GRANO duro, GAMBERO rosa ((Parapenaeus longirostris), acqua, antiossidante: E223), GRANCHIO imperatore 4% (Paralomis granulosa), PANGRATTATO, ASTICE americano 2,3% (Homarus americanus), Carote, Fiocchi di patata (patate; antiossidante: E392), Prezzemolo, Soffritto (cipolla, carota, SEDANO), Porro, Sale, Fibra vegetale, Olio extravergine di oliva, Semilavorato di CROSTACEI (maltodestrine, olio di girasole, grasso di palma, sale, farina di GAMBERETTI boreali 8,7%, farina di FRUMENTO, pomodoro, amido di patata, zucchero, farina di PESCE, cipolla, aromi, estratto di lievito, zucchero caramellato, estratto di ASTICE americano 0,6%, curcuma, barbabetola, estratto di vino bianco.), Aglio, Paprica dolce, Pepe nero

Può contenere 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	
Crostacei e prodotti a base di crostacei	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Cereali contenenti glutine	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input 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 checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input 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)	68 ± 2
<b>LUNGHEZZA</b>	
Dimensioni medie (mm)	52 ± 2
<b>LARGHEZZA</b>	
Dimensioni medie (mm)	23 ± 2
<b>ALTEZZA</b>	
Peso medio (g)	25 ± 2
Numero di pezzi in 100 g	4
Percentuale pasta/ripieno (±2)	55/45
Spessore Sfoglia (mm)	0,8 ± 0,1
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	890	Chilojoule
Energia Kcalorie	211	Chilocalorie
Grassi	3.5	Grammi
Acidi grassi saturi	1.3	Grammi
Carboidrati	33	Grammi
Zuccheri	1.4	Grammi
Proteine	11	Grammi
Sale	0.9	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. 951S

## Scheda tecnica

### Tortelloni Giganti Astice e Granchio

 A5-P02  
 Rev: 2 del 04/03/2020

## 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	8011921100368
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>

