

**MARCHIO**



**LINEA**



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

**DENOMINAZIONE LEGALE DI VENDITA - INGREDIENTI:**

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

Ingredienti: Farina di GRANO tenero, Semilavorato di Capriolo 13,9% (Carne di capriolo marinata 70% (carne di capriolo, vino, cipolle, carote, SEDANO, spezie, aglio, piante aromatiche), salsa (acqua, vino, cipolle, carote, SEDANO, fecola di patate, concentrato di pomodoro, sale), Patate, UOVA di galline da allevamento a terra 11%, Formaggio grattugiato (LATTE, sale, caglio; conservante: E1105 (UOVO)), Semola di GRANO duro, Acqua, "Grana Padano DOP" (LATTE, sale, caglio, conservante: E1105 (UOVO)), "Parmigiano Reggiano DOP" (LATTE, sale, caglio), Ricotta (siero di LATTE, LATTE, crema di LATTE, sale, correttore di acidità: E330), Sale, Pepe nero

Può contenere CROSTACEI, PESCE, SOIA, FRUTTA A GUSCIO (MANDORLE, NOCCIOLE, NOCI, NOCI DI ACAGIÙ, PISTACCHI), 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)	41±2
<b>LUNGHEZZA</b>	
Dimensioni medie (mm)	41 ± 2
<b>LARGHEZZA</b>	
Dimensioni medie (mm)	10 ± 2
<b>ALTEZZA</b>	
Peso medio (g)	8,5 ± 0,5
Numero di pezzi in 100 g	12
Percentuale pasta/ripieno (±2)	55/45
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	950	Chilojoule
Energia Kcalorie	225	Chilocalorie
Grassi	6.0	Grammi
Acidi grassi saturi	3.4	Grammi
Carboidrati	31	Grammi
Zuccheri	1.0	Grammi
Proteine	12	Grammi
Sale	0.88	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 scuro

**SAPORE**

Tipico ed intenso. Assenza di sapori anomali o eccessivi

**FORMA**

prodotto dalla forma tipica quadrato

**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%

**COD. CR30654**

**Scheda tecnica**  
**Ravioli al Capriolo in salmi**

A5-P02  
Rev: 1 del 15/12/2020

**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	8011921006547
PALLETTIZZAZIONE	<b>EUR</b> cm 120 x 80 x 15h - 14 cartoni x 11 strati - 154 cartoni/pallet <b>USA</b> cm 120 x 100 x 15h - 17 cartoni x 11 strati - 187 cartoni/pallet

**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>

