



PASTIFICIO DUTTO SRL

Scheda tecnica

Denominazione del prodotto: PLIN AI TRE ARROSTI



Modello	Mod 19.01 Rev. 00 del 02/04/2024
Scheda tecnica	01
pdfTechSheet.issue_date	19/08/2025
Denominazione di vendita	PLIN AI TRE ARROSTI

Prodotto

I plin, caratteristici della zona delle [Langhe](#) e del [Monferrato](#), sono lontani cugini degli agnolotti e incarnano perfettamente l'emblema del piccolo formato di derivazione francese tanto caro ai piemontesi. Si tratta di una sfoglia all'uovo ripiena riconoscibile anche per via del "pizzico" con il quale viene chiusa la pasta, caratteristica che ne spiega il nome e che ha fatto la fortuna di questa piccola leccornia.

Sia gli agnolotti piemontesi che gli agnolotti del plin sono inseriti nell'elenco dei [Prodotti agroalimentari tradizionali italiani](#), stilato dal [Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali](#) e quindi tutelati secondo un disciplinare della Regione [Piemonte](#).

Elenco ingredienti

Ingredienti Sfoglia: Farina di **grano** tenero 00, Tuorlo d' **uovo** pastorizzato.
Ingredienti Ripieno: Arrosto di bovino 22% (Macinata di bovino, Soffritto: Cipolle, Carote, **Sedano**, Vino rosso-**solfiti**, Sale, Olio di semi di girasole, Pepe, Noce moscata), Arrosto di suino 7,9% (Spalla di suino, Soffritto: Cipolle, Carote, **Sedano**, Vino bianco-**solfiti**, Sale, Olio di semi di girasole, Noce moscata, Pepe), Arrosto di coniglio 3,9% (Carne di coniglio, Soffritto: Cipolle, Carote, **Sedano**, Vino rosso-**solfiti**, Sale, Olio di semi di girasole, Pepe, Noce moscata), Grana Padano (**Latte**, Sale, Caglio, Conservante: Lisozima d' **uovo**), Ricotta vaccina (Siero e crema di **latte**, Sale), Sale, Aromi naturali, Noce moscata, Pepe nero.
Sfarinato in farina di riso impalpabile.

Può contenere soia, senape, lupini, frutta a guscio, pesce, crostacei e molluschi.

Informazioni di provenienza ITALIA e UE

Modalità d'uso Versare il prodotto in acqua salata bollente, riprendere il prodotto all'affioramento.

Tempo di cottura: 2 minuti.

Condizione di trasporto Vano di carico asciutto e refrigerato +2/+4°C



PASTIFICIO DUTTO SRL

Scheda tecnica

Unità di vendita

Quantità	Modalità di conservazione	Shelf life	Codice ean
300 g	Tra 2 e 4°C	33 gg	8055742700178
1000 g	Tra 2 e 4°C	33 gg	8055742700055
1000 g	- 18°C	15 mesi	8050878140003

Confezione

Dimensioni: altezza x larghezza x profondità

Quantità	Imballo primario			Imballo secondario			Imballo terziario		
	Tipo imballo	Misure (cm)	N. pezzi	Tipo imballo	Misure (cm)	N. pezzi	Tipo imballo	Misure (cm)	N. pezzi
300g	VASCHETTA GL. 1/4 H 43 PP TR	260x43x160 mm	1	SCAT.320X270X230 - 5X1 KG	320X230X270 mm	10	EPAL		48
1000g	VASC GL 1/2 H 50 PP TR- C	320x50x265 mm	1	SCAT.320X270X230 - 5X1 KG	320X230X270 mm	5	EPAL		48
1000g	VASC GL 1/2 H 50 PP TR- C	320x50x265 mm	1	SCAT.320X270X150- 3X1 KG	320X150X270	3	EPAL		48



PASTIFICIO DUTTO SRL

Scheda tecnica

Dichiarazione ed assicurazione qualità

Etichetta	Descrizione
Tracciabilità	L'azienda è dotata di un sistema di registrazione e raccolta di dati finalizzato alla rintracciabilità degli alimenti o prodotti alimentari venduti o consegnati esternamente all'azienda stessa. Il sistema di tracciabilità vede coinvolti tutti i componenti della stessa filiera alimentare; dalla raccolta fino al consumatore finale. Il sistema consente di individuare uno o più lotti di alimenti immessi sul mercato da parte dell'azienda. Le registrazioni consentono di individuare i fornitori delle materie prime in ingresso, i lotti di produzione della merce, il lotto delle materie prime impiegate per la produzione, i dati della produzione. Il codice lotto creato dall'azienda, consente di risalire al giorno di produzione ed ai relativi ingredienti impiegati. Il nostro sistema di tracciabilità, è in grado di poter effettuare un efficace azione di ritiro dal mercato della merce risultata eventualmente non conforme
Haccp	Attiva ai sensi del Reg. 852/2004/CE
O.G.M.	Il prodotto non contiene Organismi Geneticamente Modificati, né ha subito manipolazioni o processi che ne prevedano l'impiego (2003/1829/CE – 2003/1830/CE). L'azienda applica una convinta politica OGM FREE.
Glutine	Il prodotto contiene glutine.
Radiazioni ionizzanti	Il prodotto non è trattato con radiazioni ionizzanti.
Alcool	Il prodotto non contiene alcool; ma durante la preparazione si utilizza vino.

Possibilità di utilizzo per categorie alimentari specifiche

Categoria alimentare	Certificato	Adatto
Kosher		No
Halal		No
Alimentazione per vegetariani		No
Vegano		No

Caratteristiche sensoriali

Colore	Giallo tipico del prodotto
Consistenza	Morbido
Odore	Tipico degli ingredienti caratterizzanti del prodotto
Sapore	Tipico degli ingredienti caratterizzanti del prodotto



PASTIFICIO DUTTO SRL

Scheda tecnica

Caratteristiche microbiologiche

Parametro	Valore limite
Escherichia coli	< 10 UFC/g
Stafilococchi coagulasi positivi	< 100 UFC/g
Salmonella spp	Assente/25g
Listeria monocytogenes	Assente/25g

Valori nutrizionali medi per 100g di prodotto

Valore	100 g
Valore energetico	1142 kJ 271 kcal
Grassi	6,90
Di cui acidi grassi saturi	2,30
Carboidrati	36,00
pdfTechSheet.of_whitch_sugars	1,30
Fibre	1,10
Proteine	16,00
Sale	0,58



PASTIFICIO DUTTO SRL

Scheda tecnica

Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze

(Da allegato ii del reg.1169/2011)

Viene indicata se la presenza è dovuta ad un ingrediente o alla contaminazione accidentale

Allergeni	Come Ingrediente	Come Contaminazione
Cereali contenenti glutine (Grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati	Si	
Crostacei E prodotti a base di crostacei		Si
Uova E prodotti a base di uova	Si	
Pesce E prodotti a base di pesce		Si
Arachidi E prodotti a base di arachidi		
Soia E prodotti a base di soia		Si
Latte E prodotti a base di latte (compreso il lattosio)	Si	
Frutta a guscio (Mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiu, noci pecan, noci del brasile, noci del queensland e prodotti derivati)		Si
Sedano E prodotti a base di sedano	Si	
Senape E prodotti a base di senape		Si
Semi di sesamo E prodotti a base di sesamo		
Anidride solforosa e solfiti In concentrazioni superiori a 10mg/kg o 10mg/l espressi come so2	Si	
Lupini E prodotti a base di lupini		Si
Molluschi E prodotti a base di molluschi		Si

Contatti di emergenza

	Tel	Cell	E-mail
Azienda	0171214242		info@pastificiodutto.com
Emergenza	0171214242		
Info generali	Orario: Dalle 8:00 alle 12:30 Dalle 14:00 alle 18:00		



PASTIFICIO DUTTO SRL

Scheda tecnica

Redatto il: 2026-05-26

pdfTechSheet.prepared_by: ALEX ARIAUDO

Approvato da: MORENA CHIARAMELLO