



**PASTIFICIO DUTTO SRL**  
**Scheda tecnica**

Denominazione del prodotto:  
**PLIN DI ORTICA E STRACCHINO**





## PASTIFICIO DUTTO SRL

### Scheda tecnica

Modello	Mod 19.01 Rev. 00 del 02/04/2024
Scheda tecnica	02
Data emissione	26/05/2026
Denominazione di vendita	PLIN DI ORTICA E STRACCHINO

**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. Il ripieno di ortica e stracchino conferisce un gusto delicato.

**Elenco ingredienti**

INGREDIENTI SFOGLIA 56%: farina di **grano** tenero 00, misto d'**uovo** pastorizzato, crema di spinaci (spinaci 98%, fibre vegetali, sale).

INGREDIENTI RIPIENO 44%: stracchino 48,49% (**latte**, sale, caglio, fermenti lattici), crema di ortica 44,21% (ortica 98%, fibre vegetali, sale), fiocchi di patate, aroma naturale, sale.

Sfarinato in farina di riso impalpabile.

Può contenere soia, sedano, 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

### Unità di vendita

Quantità	Modalità di conservazione	Shelf life	Codice ean
300 g	Tra 2 e 4°C	33 gg	8055742708075
1000 g	Tra 2 e 4°C	33 gg	8055742708082
1000 g	- 18°C	15 mesi	8050878140072



## PASTIFICIO DUTTO SRL

### Scheda tecnica

### 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

### 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; non è previsto l'impiego di alcool durante il processo di trasformazione



## PASTIFICIO DUTTO SRL

### Scheda tecnica

#### Possibilità di utilizzo per categorie alimentari specifiche

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

#### Caratteristiche sensoriali

<b>Colore</b>	Verde
<b>Consistenza</b>	Morbido
<b>Odore</b>	Tipico degli ingredienti caratterizzanti del prodotto
<b>Sapore</b>	Tipico degli ingredienti caratterizzanti del prodotto

#### Caratteristiche microbiologiche

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



## PASTIFICIO DUTTO SRL

### Scheda tecnica

#### Valori nutrizionali medi per 100g di prodotto

Valore	100 g
Valore energetico	1210 kJ 287 kcal
Grassi	7,90
Di cui acidi grassi saturi	4,90
Carboidrati	43,00
pdfTechSheet.of_whitch_sugars	1,90
Fibre	1,80
Proteine	11,00
Sale	0,25

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



## PASTIFICIO DUTTO SRL

### Scheda tecnica

### 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		

Redatto il: 2026-05-26

Redatto da: ALEX ARIAUDO

Approvato da: MORENA CHIARAMELLO