



PASTIFICIO DUTTO SRL

Scheda tecnica

Denominazione del prodotto: PLIN ALLE ERBETTE

□

Modello	Mod 19.01 Rev. 00 del 02/04/2024
Scheda tecnica	02
Data emissione	20/04/2026
Denominazione di vendita	PLIN ALLE ERBETTE

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 57%: farina di **grano** tenero 00, acqua, tuorlo d'**uovo** pastorizzato, spinaci in polvere.

Ingredienti Ripieno 43%: ricotta 35% (siero e crema di **latte** vaccino, sale), spinaci al vapore 23%, fiocchi di patate [patate, emulsionante: mono- e digliceridi degli acidi grassi, antiossidante: metabisolfito di sodio (**solfiti** di sodio), curcuma, estratto di paprica], Grana Padano (**latte**, sale, caglio, conservante: lisozima proteina dell'**uovo**), sale, aroma naturale, maggiorana (0,26%), rosmarino (0,26%), erba cipollina (0,26%), salvia (0,26%), timo (0,26%), basilico tritato (0,26%), pepe nero, origano. Sfarinato in farina di riso impalpabile.

Può contenere soia, sedano, senape, lupini, frutta a guscio, pesce, crostacei, 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	30 gg	8055742700659
1000 g	Tra 2 e 4°C	30 gg	8055742700598
1000 g	- 18°C	15 mesi	8050878140119



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	VASCETTA 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	Busta per surgelato PET+PE		1	SCAT.320X270X230 - 5X1 KG	320X230X270 mm	5	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

Colore	Giallo tipico del prodotto
Consistenza	Morbido
Odore	Tipico degli ingredienti caratterizzanti del prodotto
Sapore	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	979 kJ 232 kcal
Grassi	5,60
Di cui acidi grassi saturi	3,70
Carboidrati	37,00
pdfTechSheet.of_whitch_sugars	2,30
Fibre	1,50
Proteine	8,40
Sale	0,33

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		Si
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 brasil, 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		Si
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



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: 2026-04-20

Redatto da: ALEX ARIAUDO

Approvato da: MORENA CHIARAMELLO