

COD. 53S

Scheda tecnica

Cappelletti ai Formaggi

A5-P02
Rev: 7 del 02/11/2022

MARCHIO



LINEA

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

DENOMINAZIONE LEGALE DI VENDITA - INGREDIENTI:

Pasta fresca all'uovo con 35% di ripieno surgelata.

Ingredienti: Farina di GRANO tenero, Ricotta (siero di LATTE, LATTE, correttore di acidità: E270), UOVA di galline da allevamento a terra 14,6%, Semola di GRANO duro, Acqua, "Grana Padano DOP" 4,9% (LATTE, sale, caglio, lisozima da UOVO), "Pecorino romano DOP" 3,3% (LATTE ovino, sale, caglio di agnello), Pangrattato (Farina di GRANO tenero, acqua, sale, lievito), Fiocchi di patata (patate), "Parmigiano Reggiano DOP" 0,8% (LATTE, sale, caglio), Sale, Fibra vegetale (pisello, carota, psyllium), Formaggio in polvere 0,4% ((LATTE, sale, caglio), siero di LATTE), Noce moscata, Semilavorato di limone (olio di limone, spezie), Pepe nero

Può contenere CROSTACEI, PESCE, ARACHIDI, SOIA, FRUTTA A GUSCIO, SEDANO, SEMI DI SESAMO, SOLFITI, LUPINI, MOLLUSCHI, SENAPE

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 type="checkbox"/>	<input checked="" 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 type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Anidride solforosa e solfiti	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Lupini e prodotti a base di lupini	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" 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 type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>

* Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*), e i loro prodotti derivati.

CARATTERISTICHE TECNICHE (VALORI MEDI)

Dimensioni medie (mm)	30±2
LUNGHEZZA	
Dimensioni medie (mm)	22 ± 2
LARGHEZZA	
Dimensioni medie (mm)	12 ± 2
ALTEZZA	
Peso medio (g)	3,5 ± 0,5
Numero di pezzi in 100 g	28
Percentuale pasta/ripieno (±2)	65/35
Spessore Sfoglia (mm)	0,8 ± 0,1
tempo di cottura consigliato (minuti)	3/4 min

Consigli per l'uso

Portare ad ebollizione l'acqua salata, versare la pasta ancora surgelata e una volta ripreso il bollore lasciare cuocere 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	1043	Chilojoule
Energia	247	Chilocalorie
Grassi	6.2	Grammi
di cui acidi grassi saturi	3.2	Grammi
Carboidrati	36	Grammi
di cui zuccheri	1.7	Grammi
Proteine	12	Grammi
Sale	0.97	Grammi

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE**ASPETTO**

La pasta è trafilata, 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

MODALITA' DI TRASPORTO Rif. D.M. 25/09/1995 n. 493	Temperatura di trasporto: -18 °C
MODALITA' DI CONSERVAZIONE	<ul style="list-style-type: none"> In frigorifero (0/4 °C): 24 ore (-18 °C): 18 mesi (vedi TMC) Il prodotto, una volta scongelato, non deve essere ricongelato.

CARATTERISTICHE CHIMICO - FISICHE

pH	<7
----	----

COD. 53S

Scheda tecnica Cappelletti ai Formaggi

A5-P02
Rev: 7 del 02/11/2022

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

PARAMETRO	LIMITE (n=1)
Stafilococchi coagulasi positivi	(m) 100 ufc/g (M) 500 ufc/g
E. coli	(m) 10 ufc/g (M) 100 ufc/g
Salmonella spp	Non Rilevabile/25 g
Listeria Monocytogenes	Non Rilevabile/25 g

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	CARTONE: 162 g PAP20 DIMENSIONI: 283 x 213 x h161 GS1 - 128 composto da AI (01), (15), (10)
EAN IMBALLAGGIO SECONDARIO	8011921005564
PALLETTIZZAZIONE	EUR cm 120 x 80 x 15h - 14 cartoni x 11 strati - 154 cartoni/pallet USA 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

info@canuti.com
qualita@canuti.com
Tel. +39 0541 740102
<https://www.canuti.com>

