

MARCHIO**LINEA**

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

DENOMINAZIONE LEGALE DI VENDITA - INGREDIENTI:

Pasta fresca con nero di seppia surgelata.

Ingredienti: Farina di GRANO tenero, Acqua, Nero di SEPPIA 2,1% (Nero di SEPPIA, acqua, sale; stabilizzante: E415)

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

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 type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input checked="" 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 type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input checked="" 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 checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input 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) 40 ± 3

LUNGHEZZA

Dimensioni medie (mm) 2,5 ± 0,5

DIAMETRO

Peso medio (g) 0,8 ± 0,3

Numero di pezzi in 100 g 125 ± 5%

tempo di cottura consigliato 5/6 min

(minuti)**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 | 1037 | Chilojoule |
| Energia | 244 | Chilocalorie |
| Grassi | 0.6 | Grammi |
| di cui acidi grassi saturi | 0 | Grammi |
| Carboidrati | 51 | Grammi |
| di cui zuccheri | 1.1 | Grammi |
| Proteine | 7.8 | Grammi |
| Sale | 0.17 | 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 | Di colore nero |
| 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 |
|----|----|

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 |

COD. 200NS

Scheda Tecnica
Stringoli al Nero di Seppia (Trofie)A5-P02
Rev: 3 del 22/11/2022**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 7 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 | 8011921000125 |
| 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>

