



SCHEDA PRODOTTO
Technical sheet



CANU' DI SEMOLA DI GRANO DURO BIOLOGICA 500g
ORGANIC DURUM WHEAT SEMOLINA CANU' 500g

Canù è una cannuccia di pasta:
100% BIOLOGICA
100% BIODEGRADABILE
NO OGM
SENZA TRACCE DI VELENI

Canù are pasta straws:
100% ORGANIC
100% BIODEGRADABLE
NO OGM
WITHOUT TRACES OF TOXINS



PESO NETTO: 500g pari a circa 65 Canù
NET WEIGHT: 500g equivalent to about 65 Canù

PALLETTIZZAZIONE / PALLET DESCRIPTION:

Confezioni per cartone – Pieces per box :	24
Colli per piano – Box per layer:	7
Piani per pedana – Layer per pallet:	6
Totale colli per pedana – Box per pallet:	42
Totale confezioni per pedana – Pieces per pallet:	1008
Pedana sovrapponibile – Possible stocking:	NO

T.M.C. 36 mesi dalla data di produzione
SHELF LIFE: 36 mesi from the date of production

LUOGO DI PRODUZIONE: ITALIA
PLACE OF PRODUCTION: ITALY

INGREDIENTI: semola di **grano** duro biologica.
INGREDIENTS: organic durum **wheat** semolina.

ORIGINE DELLA MATERIA PRIMA: Agricoltura ITALIA
ORIGIN OF RAW MATERIAL: ITALY Agriculture

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100g:
AVERAGE NUTRITIONAL VALUES PER 100g:
Energia / Energy 1470 kJ / 346 kcal
Grassi / Fat 1,5g
Di cui acidi grassi saturi / of which saturates 0,3g
Carboidrati / Carbohydrate 70,0g
Di cui zuccheri / of which sugars 3,4g
Fibre / Fibre 2,9g
Proteine / Protein 11,5g
Sale / Salt 0,0g

DIMENSIONI CANU' / CANU' DIMENSIONS:

Lunghezza: 25 cm circa Lenght: about 25 cm	Spessore: 1,05 mm Thickness: 1,05 mm
Diametro esterno: 6,2 mm Outer diameter: 6,2 mm	

ALLERGENI / ALLERGENS	Il prodotto CONTIENE <i>The product CONTAINS</i>	Il prodotto NON CONTIENE <i>The product DOESN'T CONTAINS</i>	Il prodotto PUO' CONTENERE TRACCE <i>The product can CONTAINS TRACES</i>
Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati <i>Cereals containing gluten (wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut or their hybridised strains, and products thereof)</i>	X		
Crostacei e prodotti a base di crostacei <i>Crustaceans and products thereof</i>		X	
Uova e prodotti a base di uova <i>Eggs and products thereof</i>		X	
Pesce e prodotti a base di pesce <i>Fish and products thereof</i>		X	
Arachidi e prodotti a base di arachidi <i>Peanuts and products thereof</i>		X	
Soia e prodotti a base di soia <i>Soybeans and products thereof</i>			X
Latte e prodotti a base di latte (compreso lattosio) <i>Milk and products thereof (including lactose)</i>		X	
Frutta a guscio, vale a dire: mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland, e i loro prodotti. <i>Nuts, namely: almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, pecan nuts, Brazil nuts, pistachio nuts, macadamia or Queensland nuts, and products thereof.</i>		X	
Sedano e prodotti a base di sedano <i>Celery and products thereof</i>		X	
Senape e prodotti a base di senape <i>Mustard and products thereof</i>		X	
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo <i>Sesame seeds and products thereof</i>		X	
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO2 totale <i>Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10 mg/kg or 10 mg/litre in terms of the total SO 2</i>		X	
Lupini e prodotti a base di lupini <i>Lupin and products thereof</i>		X	
Molluschi e prodotti a base di molluschi <i>Molluscs and products thereof</i>		X	

CONSERVAZIONE DEL PRODOTTO:

Conservare il prodotto a temperatura ambiente (5°C–28°C), in un luogo fresco e asciutto, lontano da fonti di calore e luce.

STORAGE:

Store at room temperature (5°C-28°C), in a dry and fresh place, away from heat and light sources.

CONSIGLI D'USO: le Canù sono cannuce monouso e biodegradabili, la perfetta sostituzione alla plastica. Se ne sconsiglia l'utilizzo con bevande calde e gassate.

ADVICE FOR USE: Canù are disposable and biodegradable pasta straws, the perfect replacements for harmful plastic. They are not recommended for use with hot and sparkling drinks.

CAMPO S.C.A. Sede legale: Strada Castelgagliardo,3 - 61030 Isola del Piano (PU)

Sede operativa: Via del Molino Nuovo,17 – 61034 Fossombrone (PU) Tel +39.0721.740559 Fax 39.0721712147

Web site: www.coopcampo.it e-mail: campo@coopcampo.it – canu@coopcampo.it

Nel caso dell'utilizzo della cannuccia di grano con la coca cola, è emersa una valutazione non soddisfacente per quanto riguarda il parametro "sapore di bibita alterato". Si è verificata infatti, appena immersa la cannuccia nel bicchiere utilizzato per l'assaggio, una reazione chimica immediata che ha portato allo "sgasamento" della coca cola stessa, alterando quindi anche il sapore tipico della bibita.

Per quanto riguarda l'acqua minerale, anche in questo caso si riscontra una reazione (aumento delle bollicine), ma di gran lunga più lieve rispetto alla coca cola e senza un cambiamento significativo del sapore della bibite.

RILASCIO DI GLUTINE DELLA CANNUCCIA DI GRANO PER LE DIVERSE BEVANDE

Per le cannuccie di Grano, sono stati inoltre eseguiti dei prelievi di campione ai tempi T0 e T1, per verificare l'eventuale cessione di glutine dalla cannuccia alla bevanda.

I risultati delle analisi relative alla ricerca di glutine e riportati sul Rapporto di Prova n. 2018N1246, hanno messo in evidenza la sua presenza all'interno del campione di **The caldo**. La presenza di glutine è dovuta allo sfaldamento della cannuccia che si è evidenziato anche durante il panel test.

TEST MADE:

The beverages involved in the said test were the following:

- * **Sparkling water**
- * **Still water**
- * **Hot tea**
- * **Iced tea**
- * **Coca-Cola**
- * **Fruit juice**

Sampling tests involved the following parameters:

- * **Pasta flavour in the mouth** (this figure indicates perceiving a taste of pasta when sipping the drink through the straw)
- * **Altered beverage flavour** (this figure indicates the degree in which the submerged straw has altered the flavour of the beverage; the trial has been carried out without sipping through the straw)
- * **Straw texture** (this figure indicates straw capacity to remain intact following extensive use)
- * **Visible residues** (this figure indicates emission of residues, deriving from the straw, into the beverage)

Sampling was conducted in 3 different stages:

- * T0: following 2 minutes of continuous use
- * T1: following 7 minutes of continuous use
- * T2: at the moment of straw decomposition or, in the absence of visible decomposition, following 15 minutes of continuous use

Sampling was conducted using bottled beverages, poured into clean glasses that were changed after each test.

Each parameter was assigned a variable value going from 1: very bad to 5: excellent; a value between 4 and 5 has been judged **satisfactory for consumption**, a value equal to 3 has been judged **partially satisfactory for consumption** (but not recommended), whereas a value between 1 and 2 has been judged **unsatisfactory for consumption**.

CAMPO S.C.A. Sede legale: Strada Castelgagliardo,3 - 61030 Isola del Piano (PU)

Sede operativa: Via del Molino Nuovo,17 - 61034 Fossombrone (PU) Tel +39.0721.740559 Fax 39.0721712147

Web site: www.coopcampo.it e-mail: campo@coopcampo.it - canu@coopcampo.it

The tables below are a graphic summary of the values observed, which have been colour-coded for easy interpretation.

Wheat Drinking Straws	Pasta flavour in the mouth			Altered beverage flavour			Straw texture			Visible residues		
	T1	T2	T3	T1	T2	T3	T1	T2	T3	T1	T2	T3
Still water	4	4	2	5	5	5	5	5	5	5	5	4
Sparkling water	4	2	1	5	5	4	5	4	4	5	4	3
Iced tea	5	5	4	5	5	5	5	5	5	5	5	4
Hot tea	4	3	3	4	4	3	5	2	1	5	4	4
Fruit juice	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	4
Coca-Cola	5	5	5	3	2	1	5	5	5	5	5	4

Legend: 5 Excellent 1 Very bad

In the case of wheat drinking straw used with Coca-Cola, an unsatisfactory classification has been reported relative to the "altered beverage flavour" item. In fact, an immediate chemical reaction was observed when the straw was just dipped into the sampling glass; the Coca-Cola sample became flat subsequent to this chemical reaction, which consequentially altered the typical flavour of the beverage.

In the case of mineral water, this also caused a chemical reaction (increase of effervescence), but this was far milder compared to Coca-Cola and without causing any significant change to the flavour of the beverage itself.

RELEASE OF GLUTEN BY THE WHEAT DRINKING STRAW INTO DIFFERENT BEVERAGES

In the case of Wheat drinking straws, tests have also been conducted using samples at T0 and T1 times in order to verify the eventual release of gluten from the straw into the beverage.

Analysis results referring to gluten detection and reported in Trial Report no. 2018N1246 have brought to light the presence of gluten inside the **Hot tea** sample. The presence of gluten is due to the flaking straw that was also observed during the panel test.

Canù è di CAMPO

CAMPO è coltivare senza veleni e nutrire i campi con concimi naturali.
 CAMPO è fare bio dal 1978: fatti concreti, cose semplici, prodotti buoni.
 Siamo stati i primi al mondo a proporre pomodori biologici in lattina.
 Siamo i primi al mondo a fare cannucce di pasta biologica, anche senza glutine, non OGM.



Canù is produced by CAMPO

CAMPO cultivates without toxins and uses natural fertilisers to nurture its fields.
 CAMPO has been producing organic products since 1978: concrete facts, simple things, good products.
 We were the first in the world to offer organic, tinned tomatoes.
 We are the first in the world to make organic pasta straws that are gluten and GMO free.

CAMPO S.C.A. Sede legale: Strada Castelgagliardo,3 - 61030 Isola del Piano (PU)
 Sede operativa: Via del Molino Nuovo,17 - 61034 Fossombrone (PU) Tel +39.0721.740559 Fax 39.0721712147
 Web site: www.coopcampo.it e-mail: campo@coopcampo.it - canu@coopcampo.it



Canù di Campo, con noi, primi al mondo anche voi!

Canù by Campo you can also be the first in the world with us!

Canù as easy as pasta

CAMPO S.C.A. Sede legale: Strada Castelgagliardo,3 - 61030 Isola del Piano (PU)
Sede operativa: Via del Molino Nuovo,17 - 61034 Fossombrone (PU) Tel +39.0721.740559 Fax 39.0721712147
Web site: www.coopcampo.it e-mail: campo@coopcampo.it - canu@coopcampo.it