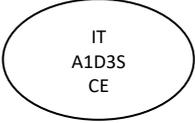


<p><b>SARANDREA SRL</b></p>	<p align="center"><b>SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO PRODUCT SPECIFICATION</b></p> <p align="center"><b>CAVATELLI PASTA FRESCA – FRESH PASTA</b></p>	<p>Rev. N°3 data di revisione: Gennaio 2024 Pag. 1 a 4</p>
-----------------------------	---	--

<p><b>MARCHIO – BRAND</b> INDIRIZZO / ADDRESS</p>	<p>SARANDREA s.r.l. via Liguria 3/8, 20068 Peschiera Borromeo (MI) – ITALIA</p>	
<p>STABILIMENTO DI PRODUZIONE / PRODUCTION SITE</p>	<p>Zona Industriale, 1 - 84024 Contursi Terme - Salerno</p>	
<p>FOTO DEL PRODOTTO PHOTO</p> <p>FORMATI PACK SIZE</p>	 <p>In sacchetto / in plastic bag : 500 g</p>	
<p>DENOMINAZIONE COMMERCIALE PRODUCT NAME</p>	<p><b>CAVATELLI</b></p>	
<p>DENOMINAZIONE DI VENDITA REGULATED PRODUCT NAME</p>	<p>PASTA FRESCA DI SEMOLA DI GRANO DURO <b>DURUM WHEAT SEMOLINA FRESH PASTA</b></p>	
<p>DESCRIZIONE DEL PRODOTTO PRODUCT DESCRIPTION</p>	<p>I Cavatelli sono un tipo di pasta fresca italiana tipico della regione Puglia e del Molise così chiamata per il caratteristico incavo . È realizzata con sola semola di grano duro e acqua , pastorizzata e confezionata in atmosfera protettiva ( CO2/ N2 ) in sacchetti di materiale plastico e sigillate .</p> <p>The Cavatelli are a type of fresh Italian short pasta typical of Puglia and Molise regions, so called because of its characteristic cavity. It is made only durum wheat semolina and water, pasteurized and packaged in protective atmosphere ( CO2/ N2 ) in sealed plastic bag .</p>	
<p>DICHIARAZIONE INGREDIENTI - COME APPARE IN ETICHETTA - INGREDIENT DECLARATION - LIST INGREDIENT DECLARATION AS APPEARS ON PRODUCT LABEL</p>	<p>PASTA FRESCA DI SEMOLA DI GRANO DURO INGREDIENTI: semola di <b>grano</b> duro, acqua . Può contenere : <b>soia, uovo , senape</b></p> <p><b>DURUM WHEAT SEMOLINA FRESH PASTA</b> INGREDIENTS: durum WHEAT semolina, water . May contain : <b>soy, egg, mustard</b></p> <p>Origine del grano: UE e non-UE / Wheat origin : EU and non-EU</p>	
<p>ALLERGENI CONTENUTI NEL PRODOTTO - LIST OF ALLERGENS INSIDE THE PRODUCT</p>	<p>GRANO – <b>WHEAT</b> - Gli allergeni sono indicati <b>con caratteri in grassetto</b> . <b>For allergens, see ingredients in bold.</b></p>	
<p>ALLERGENI DA POSSIBILE CONTAMINAZIONE - ALLERGENS DUE TO POSSIBLE CROSS CONTAMINATION</p>	<p>SOIA, UOVO, SENAPE <b>SOY , EGG , MUSTARD</b></p>	
<p>LIFESTYLE</p>	<p>Idoneo per Vegetariani ( non mangiano carne ) <b>Suitable for Vegetarians (Do not consume meat) :</b> <b>SI-YES</b></p> <p>Idoneo per Vegani ( non consumano prodotti di origine animale ) <b>Suitable for Vegans ( Do not consume meat or meat derived products) :</b> <b>SI-YES</b></p> <p>Idoneo per Ovo- Lacto Vegetariani ( consumano uova e latte e I loro derivati ) <b>Suitable for Ovo-Lacto Vegetarians (Consume dairy and eggs, but no meat)</b> <b>SI - YES</b></p>	
<p>CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE STORAGE CONDITIONS</p>	<p>CONSERVARE IN FRIGORIFERO A MAX 4°C . <b>KEEP IN THE FRIDGE AT MAX 4° C.</b></p> <p>Confezionato in atmosfera protettiva . <b>Packaged in a protective atmosphere .</b> Non forare la confezione. <b>Do not pierce the bag.</b> Consumare dopo cottura ed entro 3 giorni dall'apertura .</p>	

<b>SARANDREA SRL</b>	<b>SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO</b> <b>PRODUCT SPECIFICATION</b>	Rev. N°3
	<b>CAVATELLI</b> <b>PASTA FRESCA – FRESH PASTA</b>	data di revisione: Gennaio 2024 Pag. 2 a 4

	<b>Eat after cooking and within 3 days of opening.</b>
STOCCAGGIO DI LEGGE <b>LEGAL STORAGE</b>	Refrigerato - <b>Chilled</b> : (+1°C - +4°C)
TEMPO DI COTTURA <b>COOKING TIME</b>	8 /10 minuti . - <b>8/10 minutes</b> .
CONSIGLI PER LA COTTURA E PER LA PREPARAZIONE <b>INSTRUCTION FOR COOKING AND METHOD OF PREPARATION</b>	<p>MODALITÀ DI COTTURA : versare in una grande pentola 5l di acqua per 500g di prodotto e salare a piacere. Quando l'acqua bolle , aggiungere la pasta e cuocere per il tempo indicato sulla confezione rimescolando di tanto in tanto . Scolare delicatamente e servire con una salsa a piacere.</p> <p><b>COOKING INSTRUCTIONS</b> : pour 5l of water per 500g of product into a large pot and add salt to taste. When the water boils, add the pasta and cook for the time printed on the package , stirring occasionally. Drain delicately and serve with a sauce to taste.</p>
CONDIZIONI DI TRASPORTO E CONSEGNA - <b>TRANSPORT AND DELIVERY CONDITIONS</b>	Automezzi refrigerati / <b>Refrigeration truck</b> Max : +4°C ( tolleranza : +6°C); Min. +1°C
<b>TMC - TMA</b>	130 – 85 giorni – <b>days</b>
ESPRESSIONE DEL TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE <b>INDICATION OF DATE OF MINIMUM DURABILITY ( FORMAT )</b>	<p><b>Da consumarsi preferibilmente entro il:</b> vedi la data stampata sulla confezione</p> <p><b>Best Before:</b> see date printed on the packaging</p> <p>gg-mm-aa                      es: 10/09/18 ( = 10 Settembre 2018 ) dd-mm-yy</p> <p>Posizione : Stampata sul film – <b>Position</b> : <b>Printed</b> on the bag</p>
ELEMENTI DI RINTRACCIABILITÀ <b>TRACEABILITY ELEMENTS</b>	<p>Lotto di Produzione - Orario di confezionamento ( ora e minuti ) <b>Production Batch – Packaging time ( hour and minute )</b> .</p> <p>Modalità di Indicazione del Lotto / <b>Batch Coding Format</b></p> <p>Lotto /<b>Lot</b> : <b>n. gg/mm/aa h h:mm</b> es: L.1 13/06/22 18:00 <b>n</b> : è un numero sequenziale crescente associato alla linea di produzione (varia ad ogni modifica apportata es. cambio prodotto, cambio formato, cambio confezione, ecc.) / <b>is an increasing sequential number associated with the production line (varies with every change made eg. product change, size change, change of packaging, etc.);</b> <b>gg/mm/aa</b> : è il termine minimo di conservazione del prodotto / <b>is the date of minimum durability</b></p> <p>Il Lotto e l'ora sono stampati sul film – <b>The batch code and the packaging time are printed on the bag</b></p>

<b>PARAMETRI – PARAMETERS</b>			
	Parametri - <b>Parameter</b>	Valori standard / <b>Typical value</b>	Tolleranza / <b>Tolerances</b>
CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE <b>PHYSICAL AND CHEMICAL CHARACTERISTICS</b>	Umidità – <b>Moisture</b>	> 24%	
	Attività dell'acqua - <b>Water Activity</b>	0.92 < Aw < 0.97	-----
	Forma - <b>Shape</b>	Pasta corta di forma allungata con incavo presente in tutta la sua lunghezza . <b>Elongated short pasta with cavity present over the entire lenght</b> .	
	Dimensioni - <b>Dimensions</b>	Lunghezza: / <b>Length</b> : 2.5 cm Larghezza : / <b>Width</b> : 1 cm	± 0,5
	Peso medio del singolo pezzo- <b>Piece Average weight</b>	1 g	± 0,2 g

<b>SARANDREA SRL</b>	<b>SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO</b> <b>PRODUCT SPECIFICATION</b>	Rev. N°3
	<b>CAVATELLI</b> <b>PASTA FRESCA – FRESH PASTA</b>	data di revisione: Gennaio 2024 Pag. 3 a 4

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI NUTRITIONAL INFORMATION	<b>VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100g : / AVERAGE NUTRITIONAL VALUES PER 100g :</b>		Tolleranza/ Tolerances
	Energia / Energy 1172 kJ/280 kcal – Grassi/Fat 0.3 g- di cui acidi grassi saturi / of which saturates 0.1 g – Carboidrati/Carbohydrate 61.0 g - di cui zuccheri/ of which sugars 2.7 g - Proteine /Protein 8.6 g – Sale/ Salt 0.01 g		+/- 20%
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS		Valori Standard Typical Value UFC/g	RIFIUTO - REJECT UFC/g
	Carica Batterica Totale Total Aerobic Count	< 10 <sup>6</sup>	> 10 <sup>6</sup>
	Enterobacteriaceae	< 10 <sup>3</sup>	> 10 <sup>3</sup>
	E.coli β-glucuronidasi +	< 10	> 10
	Muffe e Lieviti Moulds & Yeasts	<10 <sup>3</sup>	> 10 <sup>3</sup>
	Stafilococcus aureus	< 100	> 100
	Clostridi Solfito Riduttori Sulphite reducing clostridia	< 50	> 100
	Salmonella spp	Assente – Absent /25g	Presente - Present
Listeria monocytogenes	Assente – Absent / 25g	> 11 UFC/g	

**CARATTERISTICHE SENSORIALI ED ORGANOLETTICHE - SENSORY CHARACTERISTICS / ORGANOLEPTIC**

PARAMETRI – PARAMETER		DESCRIZIONE - DESCRIPTION
Aspetto / Colore Appearance / Color		Pasta corta di forma allungata con incavo presente in tutta la sua lunghezza . Pasta di colore giallo chiaro. Elongated short pasta with cavity present over the entire length . Light yellow color pasta.
Sapore / Taste		Tipico di semola
Consistenza / Consistency, texture		Leggermente sostenuta al tempo di cottura consigliato ( al “dente” ). Good consistence at the suggested cooking time( al “dente” ) .
Struttura/ Structure		Leggermente elastica / slightly elastic

**CARATTERISTICHE DI CONFEZIONAMENTO STANDARD - STANDARD PACKAGING CHARACTERISTICS**

FORMATI - PACK SIZE	<b>ATM 500 g</b>	
Indicazione del peso – Weight Indication	<b>e</b> presente - present	
Codice Articolo – Item Code	<b>OC</b>	
Codice EAN – EAN Code	<b>8056459869011</b>	
Tipo di Confezionamento - Packaging Techniques	Atmosfera Protettiva:c.a. Azoto: 60% - Anidride Carbonica : 40% - Residuo di Ossigeno < 1% - al momento del confezionamento Protective Atmosphere: Azote 60% - Carbon Dioxide minimum 40% - Oxygen Residual < 1% - ( at the moment of packaging )	
IMBALLO PRIMARIO - unità di vendita PRIMARY PACKAGING - selling pack	Sacchetto a cuscino saldato - Film stampato Sealed Pillow bag - Printed cellophane	
Materiale di confezionamento e colore - Packaging Material and Color	Film plastico in PP stampato,accoppiato idoneo al contatto con gli alimenti / Flexible plastic films,printed PP, duplex suitable for food contact <b>( 07 OTHER - PLASTICA /PLASTIC )</b>	
Tipo di chiusura - Method of Closure	Termosaldatura / Hot sealing	

<b>SARANDREA SRL</b>	<b>SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO PRODUCT SPECIFICATION</b> <b>CAVATELLI</b> <b>PASTA FRESCA – FRESH PASTA</b>	Rev. N°3 data di revisione: Gennaio 2024 Pag. 4 a 4
----------------------	--	---

Dimensioni con prodotto - <b>Dimensions with product</b>	Lunghezza / <b>Length</b> 27 cm larghezza / <b>width</b> 23.5 cm Profondità / <b>Depth</b> 2-3 cm	
Peso tara / <b>Tara weight</b>	14 g	
Peso netto - <b>Net weight</b>	500 g	

**IMBALLO SECONDARIO & PALLETIZZAZIONE - SECONDARY PACKAGING & PALLET CONFIGURATION**

	<b>ATM 500 g</b>	
Imballo di Trasporto – <b>Transport Packaging</b>	Scatola Americana <b>American Carton Box</b>	
Materiale dell’imballo e Colore <b>Packaging material and Color</b>	Cartone bianco stampato <b>White printed cardboard</b>	
Dimensioni cartone ( L x l x h ) - <b>Dimensions of carton ( L x W x H )</b>	38.5 x 23.2 x 24.3 cm	
Peso cartone - <b>weight carton</b>	390 g	
Unita’ di vendita per cartone - <b>Units per Carton</b>	12	
Peso netto - <b>Net weight</b>	6 kg ( 12 x 500 g )	
Peso Lordo - <b>Gross Weight</b> ( <b>CT+ sacchetto - CT + tray</b> )	c.a 6,558 kg	
Cartoni per piano - <b>Cartons per layer</b>	10	
Piani per pallet - <b>N° layers</b>	7	
Cartoni per pallet - <b>Cartons per pallet</b>	70	
Tipo di pallet; <b>Type of pallet</b>	EPAL - <b>Platform</b> 80 x 120 cm	
Altezza pallet escluso la pedana <b>Hight pallet excluding platform</b>	<i>Da concordare - To be agreed</i>	
Altezza totale pallet con pedana <b>Hight pallet including platform</b> ( + circa / about 15 cm )	<i>Da concordare / To be agreed</i>	
Peso pallet senza pedana – <b>Weight of pallet without wood platform</b>	Netto w : - .. Lordo - <b>Gross w.:</b> ... <i>Da concordare - To be agreed</i>	
Peso pedana circa 23 kg - <b>Weight wood pallet about 23 kg</b>		

Il pallet è avvolto con film retraibile - **Pallets is winded around with extensible cellophane**  
Le pedane non sono sovrapponibili - **Pallets not to be doubled**

**ASSENZA DI OGM E DERIVATI - ABSENCE OF GMOs AND THEIR DERIVATIVES**

In riferimento alla Direttiva CEE 18/2001 e con riguardo all’etichettatura ed alla tracciabilità degli OGM, si dichiara che nella referenza non sono presenti organismi geneticamente modificati e/o ingredienti contenenti OGM o da essi costituiti ovvero ottenuti da OGM.  
**Pursuant to EEC Directive 18/2001, and with reference to GMO labelling and traceability, we hereby guarantee that the above mentioned product neither contains genetically modified organisms, nor is derived from GMOs, nor has been processed using GMOs.**