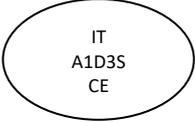


<p>SARANDREA SRL</p>	<p align="center">SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO PRODUCT SPECIFICATION</p> <p align="center">STROZZAPRETI PASTA FRESCA – FRESH PASTA</p>	<p>Rev. N°2 data di revisione: Gennaio 2024 Pag. 1 a 4</p>
<p>MARCHIO – BRAND INDIRIZZO / ADDRESS</p>	<p>SARANDREA s.r.l. via Liguria 3/8, 20068 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 align="right">In sacchetto / in plastic bag : 500 g</p>	
<p>DENOMINAZIONE COMMERCIALE PRODUCT NAME</p>	<p>STROZZAPRETI</p>	
<p>DENOMINAZIONE DI VENDITA REGULATED PRODUCT NAME</p>	<p>PASTA FRESCA DI SEMOLA DI GRANO DURO DURUM WHEAT SEMOLINA FRESH PASTA</p>	
<p>DESCRIZIONE DEL PRODOTTO PRODUCT DESCRIPTION</p>	<p>Pasta fresca corta della tradizione italiana di forma “tortuosa”. 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 . Short twisted fresh pasta from the Italian tradition . 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 grano duro, acqua . Può contenere : soia, uovo , senape DURUM WHEAT SEMOLINA FRESH PASTA INGREDIENTS: durum WHEAT semolina, water . May contain : soy, egg, mustard 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>ALLERGENI DA POSSIBILE CONTAMINAZIONE - ALLERGENS DUE TO POSSIBLE CROSS CONTAMINATION</p>	<p>GRANO – WHEAT - Gli allergeni sono indicati con caratteri in grassetto . For allergens, see ingredients in bold.</p> <p>SOIA, UOVO, SENAPE SOY, EGG, MUSTARD</p>	
<p>LIFESTYLE</p>	<p>Idoneo per Vegetariani (non mangiano carne) Suitable for Vegetarians (Do not consume meat) : SI-YES</p> <p>Idoneo per Vegani (non consumano prodotti di origine animale) Suitable for Vegans (Do not consume meat or meat derived products) : SI-YES</p> <p>Idoneo per Ovo- Lacto Vegetariani (consumano uova e latte e I loro derivati) Suitable for Ovo-Lacto Vegetarians (Consume dairy and eggs, but no meat) SI - YES</p>	
<p>CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE STORAGE CONDITIONS</p>	<p>CONSERVARE IN FRIGORIFERO A MAX 4°C . KEEP IN THE FRIDGE AT MAX 4° C.</p> <p>Confezionato in atmosfera protettiva . Packaged in a protective atmosphere . Non forare la confezione. Do not pierce the bag. Consumare dopo cottura ed entro 3 giorni dall’apertura . Eat after cooking and within 3 days of opening.</p>	

SARANDREA SRL	SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO PRODUCT SPECIFICATION STROZZAPRETI PASTA FRESCA – FRESH PASTA	Rev. N°2 data di revisione: Gennaio 2024 Pag. 2 a 4
----------------------	---	---

STOCCAGGIO DI LEGGE LEGAL STORAGE	Refrigerato - Chilled : (+1°C - +4°C)
TEMPO DI COTTURA COOKING TIME	10/12 minuti . - 10/12 minutes .
CONSIGLI PER LA COTTURA E PER LA PREPARAZIONE INSTRUCTION FOR COOKING AND METHOD OF PREPARATION	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. COOKING INSTRUCTIONS : 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.
CONDIZIONI DI TRASPORTO E CONSEGNA - TRANSPORT AND DELIVERY CONDITIONS	Automezzi refrigerati / Refrigeration truck Max : +4°C (tolleranza : +6°C); Min. +1°C
TMC - TMA	130 – 85 giorni – days
ESPRESSIONE DEL TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE INDICATION OF DATE OF MINIMUM DURABILITY (FORMAT)	Da consumarsi preferibilmente entro il: vedi la data stampata sulla confezione Best Before: see date printed on the packaging gg-mm-aa es: 10/09/18 (= 10 Settembre 2018) dd-mm-yy Posizione : Stampata sul film – Position : Printed on the bag
ELEMENTI DI RINTRACCIABILITÀ TRACEABILITY ELEMENTS	Lotto di Produzione - Orario di confezionamento (ora e minuti) Production Batch – Packaging time (hour and minute) . Modalità di Indicazione del Lotto / Batch Coding Format Lotto / Lot : n. gg/mm/aa h h:mm es: L.1 13/06/22 18:00 n : è un numero sequenziale crescente associato alla linea di produzione (varia ad ogni modifica apportata es. cambio prodotto, cambio formato, cambio confezione, ecc.) / is an increasing sequential number associated with the production line (varies with every change made eg. product change, size change, change of packaging, etc.); gg/mm/aa : è il termine minimo di conservazione del prodotto / is the date of minimum durability Il Lotto e l'ora sono stampati sul film – The batch code and the packaging time are printed on the bag

PARAMETRI – PARAMETERS			
	Parametri - Parameter	Valori standard / Typical value	Tolleranza / Tolerances
CARATTERISTICHE CHIMICO- FISICHE PHYSICAL AND CHEMICAL CHARACTERISTICS	Umidità – Moisture	> 24%	
	Attività dell'acqua - Water Activity	0.92 < Aw < 0.97	-----
	Forma - Shape	Pasta corta di forma allungata e attorciliata . Short twisted pasta of elongated and twisted shape.	
	Dimensioni - Dimensions	Lunghezza: / Length : c.a 5 – 5.5 cm	-----
	Peso medio del singolo pezzo- Piece Average weight	c.a 1.6 – 1.7 g	
INFORMAZIONI NUTRIZIONALI NUTRITIONAL INFORMATION	VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100g : / AVERAGE NUTRITIONAL VALUES PER 100g : 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		Tolleranza/ Tolerances +/- 20%

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

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS		Valori Standard Typical Value UFC/g	RIFIUTO - REJECT UFC/g
		Carica Batterica Totale Total Aerobic Count	< 10 ⁶
	Enterobacteriaceae	< 10 ³	> 10 ³
	E.coli β-glucuronidasi +	< 10	> 10
	Muffe e Lieviti Moulds & Yeasts	<10 ³	> 10 ³
	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 e attorciliata .Pasta di colore giallo chiaro. Short twisted pasta of elongated and twisted shape. 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	ATM 500 g	
Indicazione del peso – Weight Indication	e presente - present	
Codice Articolo – Item Code	OS	
Codice EAN – EAN Code	8056459869035	
Tipo di Confezionamento - Packaging Techniques	Atmosfera Protettiva:c.a. Azoto: 60% - Anidride Carbonica : max 40% - Residuo di Ossigeno < 1% - al momento del confezionamento Protective Atmosphere: Azote 60% - Carbon Dioxide max 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 (07 OTHER - PLASTICA /PLASTIC)	
Tipo di chiusura - Method of Closure	Termosaldatura / Hot sealing	
Dimensioni con prodotto - Dimensions with product	Lunghezza /Length 27 cm larghezza /width 23.5 cm Profondità / Depth 2-3 cm	± 1
Peso tara / Tara weight	14 g	
Peso netto - Net weight	500 g	

SARANDREA SRL	SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO PRODUCT SPECIFICATION STROZZAPRETI PASTA FRESCA – FRESH PASTA	Rev. N°2 data di revisione: Gennaio 2024 Pag. 4 a 4
----------------------	---	---

IMBALLO SECONDARIO & PALLETTIZZAZIONE - SECONDARY PACKAGING & PALLET CONFIGURATION		
	ATM 500 g	
Imballo di Trasporto – <i>Transport Packaging</i>	Scatola Americana <i>American Carton Box</i>	
Materiale dell'imballo e Colore <i>Packaging material and Color</i>	Cartone bianco stampato <i>White printed cardboard</i>	
Dimensioni cartone (L x l x h) - <i>Dimensions of carton (L x W x H)</i>	38.5 x 23.2 x 24.3 cm	± 1
Peso cartone - <i>weight carton</i>	390 g	
Unita' di vendita per cartone - <i>Units per Carton</i>	12	
Peso netto - <i>Net weight</i>	6 kg (12 x 500 g)	
Peso Lordo - <i>Gross Weight</i> (<i>CT+ sacchetto - CT + tray</i>)	c.a 6,558 kg	
Cartoni per piano - <i>Cartons per layer</i>	10	
Piani per pallet - <i>N° layers</i>	7	
Cartoni per pallet - <i>Cartons per pallet</i>	70	
Tipo di pallet; <i>Type of pallet</i>	EPAL - <i>Platform</i> 80 x 120 cm	
Altezza pallet escluso la pedana <i>Hight pallet excluding platform</i>	<i>Da concordare / To be agreed</i>	
Altezza totale pallet con pedana <i>Hight pallet including platform</i> (+ circa / about 15 cm)	Netto w : - .. Lordo - <i>Gross w.:</i> ... <i>Da concordare - To be agreed</i>	
Peso pallet senza pedana – <i>Weight of pallet without wood platform</i>	<i>Da concordare - To be agreed</i>	
Peso pedana circa 23 kg - <i>Weight wood pallet about 23 kg</i>		
Il pallet è avvolto con film retraibile - <i>Pallets is winded around with extensible cellophane</i> Le pedane non sono sovrapponibili - <i>Pallets not to be doubled</i>		

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. <i>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.</i>