

SARANDREA SRL		SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO PRODUCT SPECIFICATION STRASCINATI PASTA FRESCA – FRESH PASTA		Rev. N°2 data di revisione: Gennaio 2024 Pag. 1 a 4	
MARCHIO – BRAND INDIRIZZO / ADDRESS		SARANDREA s.r.l. via Liguria 3/8, 20068 Peschiera Borromeo (MI) – ITALIA		IT A1D3S CE	
STABILIMENTO DI PRODUZIONE / PRODUCTION SITE		Zona Industriale, 1 - 84024 Contursi Terme - Salerno			
FOTO DEL PRODOTTO PHOTO FORMATI PACK SIZE		 In sacchetto / in plastic bag : 500 g			
DENOMINAZIONE COMMERCIALE PRODUCT NAME		STRASCINATI			
DENOMINAZIONE DI VENDITA REGULATED PRODUCT NAME		PASTA FRESCA DI SEMOLA DI GRANO DURO DURUM WHEAT SEMOLINA FRESH PASTA			
DESCRIZIONE DEL PRODOTTO PRODUCT DESCRIPTION		Pasta fresca corta tipica del Sud d’Italia . La sua forma è simile alle orecchiette , ma è piana , più grande e più aperta. Il nome "strascinati" deriva dal movimento delle dita che appunto "trascinano" e modellano la pasta . La Pasta 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 fresh pasta typical of Southern Italy. Its shape is similar to orecchiette pasta , but it is flat, larger and more open. The name "strascinati" derives from the movement of the fingers that "drag" and shape the dough . It is made only durum wheat semolina and water, pasteurized and packaged in protective atmosphere (CO2/ N2) in sealed plastic bag .			
DICHIARAZIONE INGREDIENTI - COME APPARE IN ETICHETTA - INGREDIENT DECLARATION - LIST INGREDIENT DECLARATION AS APPEARS ON PRODUCT LABEL		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			
ALLERGENI CONTENUTI NEL PRODOTTO - LIST OF ALLERGENS INSIDE THE PRODUCT		GRANO – WHEAT - Gli allergeni sono indicati con caratteri in grassetto . For allergens, see ingredients in bold.			
ALLERGENI DA POSSIBILE CONTAMINAZIONE - ALLERGENS DUE TO POSSIBLE CROSS CONTAMINATION		SOIA, UOVO, SENAPE SOY , EGG, MUSTARD			
LIFESTYLE		Idoneo per Vegetariani (non mangiano carne) Suitable for Vegetarians (Do not consume meat) : SI-YES Idoneo per Vegani (non consumano prodotti di origine animale) Suitable for Vegans (Do not consume meat or meat derived products) : SI-YES 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			
CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE STORAGE CONDITIONS		CONSERVARE IN FRIGORIFERO A MAX 4°C . KEEP IN THE FRIDGE AT MAX 4° C. 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.			

SARANDREA SRL	SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO PRODUCT SPECIFICATION STRASCINATI 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	8-10 minuti . - 8/10 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			
CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE PHYSICAL AND CHEMICAL CHARACTERISTICS	Parametri - Parameter	Valori standard / Typical value	Tolleranza / Tolerances
	Umidità – Moisture	> 24%	
	Attività dell’acqua - Water Activity	0.92< Aw < 0.97	-----
	Forma - Shape	Pasta corta di forma arrotondata e piatta . Short pasta with a rounded and flat shape	
	Dimensioni - Dimensions	Lunghezza: / Length : c.a. 4.4 – 5.2 cm Larghezza : / Width: c.a 2,5 cm	
	Peso medio del singolo pezzo- Piece Average weight	c.a 3.2 – 3.6 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		Tolleranza/ Tolerances +/- 20%

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

	– Sale/ Salt 0.01 g		
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS		Valori Standard Typical Value UFC/g	RIFIUTO - REJECT UFC/g
	Carica Batterica Totale Total Aerobic Count	< 10 ⁶	> 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	Forma arrotondata e piatta con un lato liscio e l’altro irregolare. La pasta è di colore giallo chiaro.. Rounded and flat shape with one smooth side and the other irregular. 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	OST	
Codice EAN – EAN Code	8056459869066	
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	
Peso tara / Tara weight	14 g	

SARANDREA SRL	SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO PRODUCT SPECIFICATION STRASCINATI 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 – Transport Packaging	Scatola Americana American Carton Box	
Materiale dell’imballo e Colore Packaging material and Color	Cartone bianco stampato White printed cardboard	
Dimensioni cartone (L x l x h) - Dimensions of carton (L x W x H)	38.5 x 23.2 x 24.3 cm	± 1
Peso cartone - weight carton	390 g	
Unita’ di vendita per cartone - Units per Carton	12	
Peso netto - Net weight	6 kg (12 x 500 g)	
Peso Lordo - Gross Wheight (CT+ sacchetto - CT + tray)	c.a 6.558 kg	
Cartoni per piano - Cartons per layer	10	
Piani per pallet - N° layers	7	
Cartoni per pallet - Catons per pallet	70	
Tipo di pallet; Type of pallet	EPAL - Platform 80 x 120 cm	
Altezza pallet escluso la pedana Hight pallet excluding platform	Da concordare / To be agreed	
Altezza totale pallet con pedana Hight pallet including platform (+ circa / about 15 cm)	Netto w : - .. Lordo - Gross w.: ... Da concordare - To be agreed	
Peso pallet senza pedana – Weight of pallet without wood platform	Da concordare - To be agreed	
Peso pedana circa 23 kg - Weight wood pallet about 23 kg		
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.