

<p>Sarandrea Srl</p>	<p>FICHE TECHNIQUE DU PRODUIT FINI  <b>CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT</b>  TORTELLONE À LA TRUFFE  <b>TORTELLONE À LA TRUFFE</b>  LIGNE SUPERFRESCO 2KG – ELITE FAIT MAIN</p>	<p>Tour. N ° 0  date de révision:  Janvier 2025  Page. 1 à 5</p>
<p>FABRICANT ET SIÈGE SOCIAL DE LA  ÉTABLISSEMENT  <b>NOM ET ADRESSE DE</b>  <b>FABRICANT/ PRODUCTION</b>  <b>SITE</b>  TIMBRE N° DE LICENCE CE/ UE</p>	<p>SARANDREA srl  via Liguria 3/8,  20068 Peschiera Borromeo (MI) – ITALIE  CE A1D3S</p> <div data-bbox="1062 376 1286 517" style="border: 1px solid black; border-radius: 50%; padding: 10px; text-align: center;"> IL  A1D3S  CE </div>	
<p>PHOTO DU PRODUIT  <b>PHOTO</b>    FORMATS  <b>TAILLE DU PAQUET</b></p>	<div style="display: flex; justify-content: space-around;">   </div> <p style="text-align: center;">L'image est uniquement à des fins d'affichage  L'image a pour seul but de montrer l'emballage</p> <p style="text-align: center;">barquette alimentaire en carton / en barquette alimentaire en carton : 2 kg</p>	
<p>NOM COMMERCIAL  <b>NOM DU PRODUIT</b></p>	<p>TORTELLONE À LA TRUFFE - <b>TORTELLONE À LA TRUFFE</b></p>	
<p>Code article – <b>Code article</b></p>	<p>TTF2</p>	
<p>Code EAN – <b>Code EAN</b></p>	<p>8056459863408</p>	
<p>NOM DE VENTE  <b>NOM DU PRODUIT RÉGLEMENTÉ</b></p>	<p>PÂTES AUX OEUFS FRAIS AVEC FARCE  <b>PÂTES AUX OEUFS FRAIS AVEC FARCE</b></p>	
<p>DESCRIPTION DU PRODUIT  <b>DESCRIPTION DU PRODUIT</b></p>	<p>Produit obtenu à partir de pâtes aux œufs frais et d'une farce caractérisée par de la truffe noire d'été et des champignons. La forme finale du produit est obtenue manuellement. Le produit est emballé dans des boîtes en carton de qualité alimentaire. Une feuille de papier alimentaire sépare le produit du carton.  <b>PÂTES FRAÎCHES EN VRAC</b></p> <p><b>Produit obtenu à partir de pâtes aux œufs frais et farcies à la truffe noire - Tuber aestivum - et aux champignons de Paris. La forme finale du produit est obtenue manuellement. Le produit est emballé dans une boîte en carton alimentaire. Une feuille de papier alimentaire sépare le produit du carton .</b>  <b>PÂTES FRAÎCHES EN VRAC</b></p>	
<p>DÉCLARATION DES INGRÉDIENTS  - COMME IL APPARAÎT DANS  ÉTIQUETTE -    <b>DÉCLARATION DES INGRÉDIENTS</b>  - DÉCLARATION DES INGRÉDIENTS DE LA LISTE  TEL QU'IL APPARAÎT SUR L'ÉTIQUETTE DU PRODUIT</p>	<p><b>PÂTES AUX OEUFS FRAIS AVEC FARCE</b>  <b>INGRÉDIENTS</b> : Pâtes 50% : semoule de BLÉ dur, farine de BLÉ tendre, OEUFS 20%, .  Farce 50%: préparation lactière (eau, huile de tournesol, protéines de LAIT, fécule de pomme de terre, FROMAGE, sel), ricotta (LACTOSÉRUM, crème de LAIT, sel), chapelure (farine de BLÉ tendre, eau, sel), sauce aux truffes 10% [(champignons de Paris, huile de tournesol, chapelure (contient du BLÉ), sel, truffe noire d'été 0,1% dans la farce, extrait de levure, arômes, épices)], fromage râpé (LAIT, sel, présure, conservateur: lysozyme d'OEUF), FROMAGE Gorgonzola DOP, préparation alimentaire déshydratée [chapelure (contient du BLÉ), amidon de BLÉ, flocons de pomme de terre (contient des SULFITES), amidon de maïs, LACTOSÉRUM en poudre, FROMAGE fondu en poudre, sel, LAIT en poudre], sel, arôme, conservateur: acide sorbique. Fariné avec de la farine de riz. Peut contenir : SOJA, MOUTARDE, LUPIN, CÉLERI, FRUITS À COQUE, POISSON,    <b>CRUSTACÉS ET MOLLUSQUES.</b>    <b>PÂTES AUX OEUFS FRAIS AVEC FARCE</b>  <b>INGRÉDIENTS</b> : Pâte 50% : semoule de BLE dur, farine de BLE, OEUF 20% . Garniture 50% : préparation lactière (eau, huile de tournesol, protéines de LAIT, fécule de pomme de terre, FROMAGE, sel), fromage ricotta (LACTOSÉRUM, CRÈME, sel), chapelure (farine de BLE, eau, sel), crémeux à la truffe</p>	

Sarandrea Srl	FICHE TECHNIQUE DU PRODUIT FINI <b>CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT</b>  TORTELLONE À LA TRUFFE <b>TORTELLONE À LA TRUFFE</b>  LIGNE SUPERFRESCO 2KG – ELITE FAIT MAIN	Tour. N ° 0 date de révision: Janvier 2025  Page. 2 à 5
---------------	---	---

	<p>sauce 10% [(champignons de Paris, huile de tournesol, chapelure (contient du BLÉ), sel, truffe - Tuber aestivum - 0,1% sur la garniture, extraits de levure, arômes, épices)], fromage râpé (LAIT, sel, conservateur: lysozyme d'OEUF), FROMAGE Gorgonzola AOP, préparation alimentaire déshydratée [chapelure (contient du BLÉ), amidon de BLÉ, flocons de pomme de terre (contient des SULFITES), amidon de maïs, LACTOSÉRUM en poudre, FROMAGE fondu en poudre, sel, LAIT en poudre], sel, arôme, conservateur: acide sorbique. Saupoudré de farine de riz. Peut contenir: SOJA, MOUTARDE, LUPIN, CÉLERI, FRUITS À COQUE, POISSON, CRUSTACÉS ET MOLLUSQUES.</p> <p>L'indication ORIGINE est exclusive des produits dont l'étiquette est soumise au Règlement UE 775/2018 - L'indication ORIGINE est exclusive des produits dont l'étiquette est soumise au Règlement UE 775/2018</p>
ALLERGÈNES CONTENUS DANS LE PRODUIT - LISTE DES ALLERGÈNES À L'INTÉRIEUR DU PRODUIT	Pour les allergènes , voir les ingrédients en MAJUSCULES.
ALLERGÈNES POSSIBLES CONTAMINATION – ALLERGÈNES EN RAISON D'UNE POSSIBLE CROISEMENT CONTAMINATION	Peut contenir : SOJA, MOUTARDE, LUPIN, CÉLERI, FRUITS À COQUE, POISSON, CRUSTACÉS ET MOLLUSQUES. Peut contenir : SOJA, MOUTARDE, LUPIN, CÉLERI, FRUITS À COQUE, POISSON, CRUSTACÉS ET MOLLUSQUES.
MODE DE VIE	<p>Convient aux végétariens (ne pas manger de viande ni de poisson) voir. allergènes / allergènes Convient aux végétariens (ne pas consommer de viande et de poisson) : NON</p> <p>Convient aux végétaliens (ne pas consommer de produits d'origine animale)          Convient aux végétaliens (ne pas consommer de viande ou de produits dérivés de viande) : NON</p> <p>Convient aux ovo-lacto-végétariens (consommer des œufs, du lait et leurs dérivés)          Convient aux végétariens ovo-lacto (consommez des produits laitiers et des œufs, mais pas de viande) (* caglio animale dans le fromage ) NON *</p>
CONDITIONS DE STOCKAGE CONDITIONS DE STOCKAGE	CONSERVER AU RÉFRIGÉRATEUR À MAXIMUM 4°C. CONSERVER AU RÉFRIGÉRATEUR À MAXIMUM 4° C.
STOCKAGE LÉGAL STOCKAGE LÉGAL	Réfrigéré - Réfrigéré : (+1°C - +4°C )
TEMPS DE CUISSON TEMPS DE CUISSON	5/6 minutes. - 5/6 minutes.
CONSEILS DE CUISINE ET POUR LA PRÉPARATION INSTRUCTION POUR LA CUISINE ET MODE DE PRÉPARATION	<p>Verser le produit dans une grande quantité d'eau légèrement bouillante salée et cuire à feu moyen pendant le temps de cuisson indiqué. Égouttez délicatement et servez avec une sauce de votre choix. L'emballage peut contenir des morceaux jointifs : pour éviter les cassures, ne pas les séparer crus, mais les cuire directement.</p> <p>Verser le produit dans de l'eau salée abondante à légère ébullition et cuire à feu moyen pendant le temps de cuisson indiqué. égoutter délicatement et servir avec une sauce au goût. dans l'emballage il peut y avoir des morceaux de produit attachés : pour éviter la casse, ne les divisez pas, mais faites-les cuire directement.</p>
CONDITIONS DE TRANSPORT ET LIVRAISON - TRANSPORT ET CONDITIONS DE LIVRAISON	Véhicules frigorifiques / Camion frigorifique Max : +4°C (tolérance : +6°C) ; Minimum +1°C
DURABILITÉ À PARTIR DE LA DATE DE PRODUCTION - DURÉE DE CONSERVATION TOTALE À PARTIR DE FABRICATION	10 jours – jours
EXPRESSION DE DATE EXPIRATION INDICATION DE DATE - (FORMAT)	<p>« à consommer avant le » « : gg-mm-aaaa : jj- ex : 10/09/2022 (= 10 septembre 2022 )          « Utiliser avant « mm-aaaa          Position : Imprimé sur l'étiquette – Position : Imprimé sur l'étiquette</p>

Sarandrea Srl	FICHE TECHNIQUE DU PRODUIT FINI CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT	Tour. N ° 0 date de révision: Janvier 2025
	TORTELLONE À LA TRUFFE TORTELLONE À LA TRUFFE LIGNE SUPERFRESKO 2KG – ELITE FAIT MAIN	Page. 3 à 5

ÉLÉMENTS DE TRAÇABILITÉ ÉLÉMENTS DE TRAÇABILITÉ	Lot interne – Lot interne à l'entreprise Le code de lot est imprimé sur l'étiquette
--	--

## PARAMÈTRES

Paramètres - Paramètres	Valeur standard / Valeur typique	Tolérance / Tolérances
Humidité – Moisissure	> 24%	-----
Activité aquatique - Activité aquatique	0,92 < Aw < 0,97	-----
Forme	Forme d'anneau avec un trou au milieu et des queues pincées	
Dimensions - Dimensions	environ 5 cm de diamètre x 3 cm de hauteur ± 0,5 cm	
Poids moyen d'une seule pièce Pièce Poids moyen	27 g	± 2 g
% de remplissage	50	± 3
Pâtes %	50	± 3
Épaisseur de la feuille de pâtisserie à la machine de formage Épaisseur de la pâte à la machine de formage	1.0	± 0,1 mm

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES INFORMATIONS NUTRITIONNELLES	VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES POUR 100g : / VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES POUR 100g : Energie / Energie 1110 kJ / 264 kcal – Matières grasses / Matières grasses 7,6 g - dont acides gras saturés / dont acides gras saturés 2,5 g – Glucides/Glucides 39,0 g – dont sucres/ dont sucres 0,6 g – Fibres/ Fibre 0,6 g - Protéines /Protéines 9,8 g – Vente/ Sel 1,9 g	Tolérance/ Tolérances +/- 20%
--	---	-------------------------------------

	Valeurs standard Valeur typique UFC/g	REFUS - REJETER UFC/g
Charge totale de la batterie Compte aérobie total	° < 106	° > 107
° Tenir compte de la présence de produits à base de lait avec greffage microbien		
Entérobactéries	< 104	≥ 105
β-glucuronidation d'E.coli +	< 100	≥ 102
Moisissures et levures	Muffe < 104	> 105
Moisissures et levures	Levures < 105	
Staphylococcus aureus	< 104	≥ 105
Réducteurs de sulfite de Clostridia Clostridies sulfito-réductrices	< 50	> 102
Salmonella spp	Absent – Absent /25g	Présent - Présent
Listeria monocytogenes	Absent – Absent / 25g	> 11 UFC/g

(Circulaire ministérielle n° 32 du  
03/08/1985 ; PRISA Piemonte 2012 )

Sarandrea Srl	FICHE TECHNIQUE DU PRODUIT FINI CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT	Tour. N ° 0
	TORTELLONE À LA TRUFFE TORTELLONE À LA TRUFFE LIGNE SUPERFRESCO 2KG – ELITE FAIT MAIN	date de révision: Janvier 2025 Page. 4 à 5

## CARACTÉRISTIQUES SENSORIELLES / ORGANOLEPTIQUES

PARAMETRI – PARAMÈTRE		DESCRIPTION - DESCRIPTION
PARAMETRI – PARAMÈTRE	Apparence / Couleur Apparence / Couleur	Aspect extérieur : forme ronde avec un trou au milieu et des queues pincées, chair de couleur jaune ; Aspect intérieur : garniture finement hachée. De couleur légèrement brune. - Aspect extérieur : Forme d'anneau avec un trou au milieu ; pâtes de couleur jaune. Aspect intérieur : garniture finement hachée. Couleur légèrement brune.
	Saveur / Goût	Garniture : typique de truffe, champignons et fromage. Pâtes : typique des pâtes aux œufs. Garniture : goût typique de truffe, champignons et fromage - Pâte : typique de l'œuf.
	Consistance / Consistance, Texture	Pâte feuilletée : légèrement ferme au temps de cuisson recommandé (al dente) ; Remplissage : doux Pâte : bonne consistance au temps de cuisson conseillé ( al « dente »). Garniture : moelleuse
	Structure/ Structure	Légèrement élastique / légèrement élastique

## ABSENCE D'OGM ET DE LEURS DERIVES

En référence à la Directive CEE 18/2001 et en ce qui concerne l'étiquetage et la traçabilité des OGM, il est déclaré que la référence ne contient pas d'organismes génétiquement modifiés et/ou d'ingrédients contenant des OGM ou constitués de ceux-ci ou obtenus à partir d'OGM.

Conformément à la directive CEE 18/2001, et en référence à l'étiquetage et à la traçabilité des OGM, nous garantissons par la présente que le produit mentionné ci-dessus ne contient pas d'organismes génétiquement modifiés, n'est pas dérivé d'OGM et n'a pas été transformé à l'aide d'OGM.

Sarandrea Srl	FICHE TECHNIQUE DU PRODUIT FINI CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT	Tour. N ° 0 date de révision: Janvier 2025
	TORTELLONE À LA TRUFFE TORTELLONE À LA TRUFFE LIGNE SUPERFRESCO 2KG – ELITE FAIT MAIN	Page. 5 à 5

CARACTÉRISTIQUES DE L'EMBALLAGE STANDARD		
CARACTÉRISTIQUES DE L'EMBALLAGE STANDARD		
Indication du poids – Indication du poids		et présent - présent
Type d'emballage Techniques d'emballage	PRODUIT ALIMENTAIRE EN VRAC	
EMBALLAGE PRIMAIRE - unité de vente EMBALLAGE PRIMAIRE - emballage de vente		
Matériau et couleur de l'emballage - Emballage Matière et couleur	Carton blanc imprimé à usage alimentaire Carton blanc imprimé à usage alimentaire feuille de séparation alimentaire + feuille de papier à usage alimentaire	PAP 20 PAP 22
Dimensions du carton (L x l x H) - Dimensions du carton (L x l x H)		Dim. 40 x 30 x 6,5 cm
Poids du carton (tare) - poids du carton (tare)		209 g
Poids de la feuille séparatrice Certains produits peuvent nécessiter plusieurs feuilles pour éviter les morceaux collés Certains produits peuvent nécessiter plusieurs feuilles pour éviter que les morceaux ne collent	Bonbons = 3 feuilles Tortello, Tortellone, Sombrero, Carré = 2 feuilles Tous les autres formats = 1 feuille	8 g / feuille
Peso net - Poids net		2000 g
Poids brut - Poids brut ( CT + feuille de papier + étiquette )		Minimum 2218,2 g – 1 feuille 2226,2 g – 2 feuilles 2234,2 g – 3 feuilles de bonbons

CONFIGURATION DE PALETTES		
Cartons par couche		30
Couches de palettes - N° couches		Norme 4 - max 5
Caisses-palettes - Caisses-palettes		Norme 120 – max 150
Type de palette; Type de palette		EPAL - Plateforme 80 x 120 cm
Hauteur de la palette hors plate-forme Palette haute sans plate-forme		Norme 26 cm – max 32,5 cm
Hauteur totale de la palette avec plate-forme Palette haute avec plate-forme ( + environ / + environ 15 cm )		Norme 41 cm – max 47,5 cm
Poids de la palette sans plate-forme en bois – Poids de la palette sans plate-forme en bois		Poids net - Poids net Standard : standard 240 kg - max 300 kg
Poids de la palette environ 23 kg - Poids de la palette en bois environ 23 kg		

Les palettes sont enveloppées de cellophane extensible  
Les palettes ne doivent pas être doublées