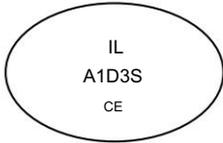


Sarandrea Srl	FICHE TECHNIQUE DU PRODUIT FINI CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT TORTELLONE AU FROMAGE TORTELLONE AUX FROMAGES LIGNE SUPERFRESCO 2KG – ELITE FAIT MAIN	Tour. N ° 0 date de révision: Janvier 2025 Page. 1 à 5
----------------------	--	---

FABRICANT ET SIÈGE SOCIAL DE LA ÉTABLISSEMENT NOM ET ADRESSE DE FABRICANT/ PRODUCTION SITE TIMBRE N° DE LICENCE CE/ UE	SARANDREA srl via Liguria 3/8, 20068 Peschiera Borromeo (MI) – ITALIE CE A1D3S <div style="text-align: center;">  </div>
PHOTO DU PRODUIT PHOTO FORMATS TAILLE DU PAQUET	<div style="text-align: center;">   </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>
NOM COMMERCIAL NOM DU PRODUIT	TORTELLONE AUX FROMAGES
Code article – Code article	TFF2
Code EAN – Code EAN	8056459863392
NOM DE VENTE NOM DU PRODUIT RÉGLEMENTÉ	PÂTES AUX OEUFS FRAIS AVEC FARCE PÂTES AUX OEUFS FRAIS AVEC FARCE
DESCRIPTION DU PRODUIT DESCRIPTION DU PRODUIT	<p>Produit obtenu à partir de pâtes aux œufs frais farcies d'une garniture à base de fromage. <u>La forme finale du produit est obtenue manuellement.</u> Le produit est emballé dans des boîtes en carton de qualité alimentaire. Une feuille de papier alimentaire sépare le produit du carton. PÂTES FRAÎCHES EN VRAC</p> <p>Produit obtenu à partir de pâtes fraîches aux œufs et farcies de fromages. <u>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.</u> PÂTES FRAÎCHES A VENDRE EN VRAC</p>
DÉCLARATION DES INGRÉDIENTS - COMME IL APPARAÎT DANS ÉTIQUETTE - DÉCLARATION DES INGRÉDIENTS - DÉCLARATION DES INGRÉDIENTS DE LA LISTE TEL QU'IL APPARAÎT SUR L'ÉTIQUETTE DU PRODUIT	PÂTES AUX OEUFS FRAIS AVEC FARCE INGRÉDIENTS : Pâtes 50% : semoule de BLÉ dur, farine de BLÉ tendre, OEUFS 20%. Farce 50% : préparation laitière (eau, huile de tournesol, protéines de LAIT, féculé de pomme de terre, FROMAGE, sel), FROMAGE 31% [Edamer* 12%, fromage 8% (LAIT, sel, présure, conservateur : lysozyme LAIT, sel), d'OEUF), Fontina DOP 6%, Gorgonzola râpé DOP 5%], ricotta 18% (LACTOSÉRUM, crème de chapelure (farine de BLÉ tendre, eau, sel), sel, arôme, conservateur : acide sorbique. Fariné avec de la farine de riz. Peut contenir : SOJA, MOUTARDE, LUPIN, CÉLERI, FRUITS À COQUE, POISSON, CRUSTACÉS ET MOLLUSQUES. Origine du fromage* : UE PÂTES AUX OEUFS FRAIS AVEC FARCE INGRÉDIENTS : Pâte 50% : semoule de BLÉ dur, farine de BLÉ, ŒUF 20%. Garniture 50% : préparation laitière (eau, huile de tournesol, protéines de LAIT, féculé de pomme de terre, FROMAGE, sel), FROMAGES 31% [Edamer* 12%, fromage râpé* 8% (LAIT, sel, présure, conservateur : lysozyme d'OEUF), Fontina AOP 6%, Gorgonzola AOP 5%], fromage ricotta 18% (LACTOSÉRUM, CRÈME, sel), chapelure (farine de BLÉ, eau, sel), sel, arôme, conservateur : acide sorbique. Saupoudré de farine de riz. Peut contenir : SOJA, MOUTARDE, LUPIN, CÉLERI, FRUITS À COQUE, POISSON, CRUSTACÉS ET MOLLUSQUES . Fromage* origine : UE

Sarandrea Srl	FICHE TECHNIQUE DU PRODUIT FINI CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT TORTELLONE AU FROMAGE TORTELLONE AUX FROMAGES LIGNE SUPERFRESKO 2KG – ELITE FAIT MAIN	Tour. N ° 0 date de révision: Janvier 2025 Page. 2 à 5
---------------	---	---

	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
ALLERGÈNES CONTENUS DANS LE PRODUIT - LISTE DES ALLERGÈNES À L'INTÉRIEUR DU PRODUIT ALLERGÈNES POSSIBLES CONTAMINATION – ALLERGÈNES EN RAISON D'UNE POSSIBLE CROISEMENT CONTAMINATION	Pour les allergènes , voir les ingrédients en MAJUSCULES. 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	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 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 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 *
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	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. 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.
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)	« à consommer avant le » : gg-mm-aaaa ex : 10/09/2022 (= 10 septembre 2022) « Utiliser avant » : jj-mm-aaaa Position : Imprimé sur l'étiquette – Position : Imprimé sur l'étiquette
ÉLÉMENTS DE TRAÇABILITÉ ÉLÉMENTS DE TRAÇABILITÉ	Lot interne – Lot interne à l'entreprise Le code de lot est imprimé sur l'étiquette

Sarandrea Srl	FICHE TECHNIQUE DU PRODUIT FINI CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT TORTELLONE AU FROMAGE TORTELLONE AUX FROMAGES LIGNE SUPERFRESCO 2KG – ELITE FAIT MAIN	Tour. N ° 0 date de révision: Janvier 2025 Page. 3 à 5

PARAMÈTRES

	Paramètres - Paramètres	Valeur standard / Valeur typique	Tolérance / Tolérances
CARACTÉRISTIQUES CHIMIQUES- PHYSIQUE PHYSIQUE ET CHIMIQUE CARACTÉRISTIQUES	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
	Epaisseur 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 : Énergie / Énergie 995 kJ / 237 kcal – Matières grasses / Matières grasses 8,5 g - dont acides gras saturés / dont acides gras saturés 3,2 g – Glucides / Glucides 29,0 g – dont sucres / dont sucres 1,6 g – Fibres/ Fibre 1,2 g – Protéines /Protéine 10,0 g – Sel/ Sel 1,3 g		Tolérance/ Tolérances +/- 20%
CARACTÉRISTIQUES MICROBIOLOGIQUE MICROBIOLOGIQUE CARACTÉRISTIQUES (Circulaire ministérielle n° 32 du 03/08/1985 ; PRISA Piemonte 2012)		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
	E.coli β-glucuronidase +	< 100	≥ 102
	Moisissures et levures Moisissures et levures	Muffe < 104 Levures < 105	> 105
	Staphylococcus aureus	< 104	≥ 105
	Réducteurs de sulfite de Clostridia Clostridies sulfite-réductrices	< 50	> 102
	Salmonella spp	Absent – Absent /25g	Présent - Présent
	Listeria monocytogenes	Absent – Absent / 25g	> 11 UFC/g

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

CARACTÉRISTIQUES SENSORIELLES / ORGANOLEPTIQUES

PARAMETRI – PARAMÈTRE		DESCRIPTION - DESCRIPTION
Apparence / Couleur Apparence / Couleur		Aspect extérieur : forme ronde avec un trou au milieu et des queues pincées, chair de couleur jaune ; Aspect interne : Garniture finement hachée et moelleuse de couleur claire - Aspect externe : Forme d'anneau avec un trou au milieu ; couleur des pâtes jaunes. Aspect intérieur : garniture légère, moelleuse et finement hachée
Saveur / Goût		Garniture : généralement du fromage. Pâtes : typique des pâtes aux œufs . Garniture : goût typique du 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
	TORTELLONE AU FROMAGE TORTELLONE AUX FROMAGES LIGNE SUPERFRESCO 2KG – ELITE FAIT MAIN	date de révision: Janvier 2025
		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