

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

[illegible]

Sarandrea Srl	FICHE TECHNIQUE DU PRODUIT FINI	Tour. N ° 0
	CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT	date de révision:
	TORTELLO AUX ARTICHAUTS	Janvier 2025
	TORTELLO FARCI AUX ARTICHAUTS	Page. 2 à 5
	LIGNE SUPERFRESCO 2KG – ELITE FAIT MAIN	

	(pomme de terre, émulsifiants : mono et diglycérides d'acides gras, épices, arôme naturel, conservateur : métabiSULFITE de sodium), arôme naturel, sel, conservateur : acide sorbique. Saupoudré de farine de riz. Peut contenir : SOJA, MOUTARDE, LUPIN, CÉLERI, FRUITS À COQUE, POISSON, CRUSTACÉS ET MOLLUSQUES. * Origine des artichauts : UE et hors UE 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	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	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	CONSERVER AU RÉFRIGÉRATEUR À MAXIMUM 4°C.
CONDITIONS DE STOCKAGE	CONSERVER AU RÉFRIGÉRATEUR À MAXIMUM 4° C.
STOCKAGE LÉGAL	Réfrigéré - Réfrigéré : (+1°C - +4°C)
STOCKAGE LÉGAL	
TEMPS DE CUISSON	5/6 minutes. - 5/6 minutes.
TEMPS DE CUISSON	
CONSEILS DE CUISINE ET POUR LA 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.
INSTRUCTION POUR LA CUISINE ET MODE DE PRÉPARATION	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	« à consommer avant le » « : gg-mm-aaaa : jj- ex : 10/09/2022 (= 10 septembre 2022)
INDICATION DE A UTILISER AVANT LE DATE - (FORMAT)	« Utiliser avant mm-aaaa
	Position : Imprimé sur l'étiquette – Position : Imprimé sur l'étiquette
ÉLÉMENTS DE TRAÇABILITÉ	Lot interne – Lot interne à l'entreprise
ÉLÉMENTS DE TRAÇABILITÉ	Le code de lot est imprimé sur l'étiquette

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

PARAMÈTRES			
CARACTÉRISTIQUES CHIMIQUES- PHYSIQUE PHYSIQUE ET CHIMIQUE CARACTÉRISTIQUES	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 4,5 cm de diamètre x 3 cm de hauteur ± 0,5	cm
	Poids moyen d'une seule pièce	13 g	± 2 g
	Pièce Poids moyen		
	% de remplissage	48	± 3
	Pâtes %	52	± 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 VALEURS POUR 100g : Énergie / Énergie 1174 kJ / 278 kcal – Matières grasses / Matières grasses 5,3 g - dont acides gras saturés / dont acides gras saturés 1,6 g - Glucides / Glucides 50,0 g – dont sucres / dont sucres 3,0 g – Fibres/ Fibre 4,0 g – Protéines /Protéine 9,9 g – Sel/ Sel 1,0 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 ° Tenir compte de la présence de produits à base de lait avec greffage microbien	° < 106	° > 107
	Entérobactéries	< 104	≥ 105
	E.coli β-glucuronidase +	< 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

Sarandrea Srl	FICHE TECHNIQUE DU PRODUIT FINI CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT	Tour. N ° 0
	TORTELLLO AUX ARTICHAUTS TORTELLLO FARCI AUX ARTICHAUTS LIGNE SUPERFRESCO 2KG – ELITE FAIT MAIN	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 intérieur : garniture finement hachée et moelleuse - Aspect extérieur : Forme annulaire avec un trou au milieu ; pâtes de couleur jaune. Aspect intérieur : garniture : moelleuse et finement hachée
	Saveur / Goût	Garniture : typique d'artichauts sautés et de fromage Pâtes : typique des pâtes aux œufs. Garniture : goût typique d'artichauts dorés et de fromages. Pâte : typique des œufs
	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	Tour. N ° 0
	CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT	date de révision:
	TORTELLO AUX ARTICHAUTS	Janvier 2025
	TORTELLO FARCI AUX ARTICHAUTS	Page. 5 à 5
	LIGNE SUPERFRESCO 2KG – ELITE FAIT MAIN	

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