Machine Translated by Google

Sarandrea Srl	FICHE TECHNIQUE DU PRODUIT FINI CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT TORTELLO AU SAUMON FUMÉ TORTELLO AU SAUMON FUMÉ 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	SARANDREA srl via Liguria 3/8, 20068 Peschiera Borromeo (MI) – ITALIE
TIMBRE N° DE LICENCE CE/ UE	CE A1D3S IL A1D3S CE CE
PHOTO DU PRODUIT PHOTO FORMATS TAILLE DU PAQUET	 L'image est uniquement à des fins d'affichage L'image a pour seul but de montrer l'emballage barquette alimentaire en carton / en barquette alimentaire en carton : 2 kg
NOM COMMERCIAL NOM DU PRODUIT	TORTELLO AU SAUMON FUMÉ
Code article – Code article	TSF2
Code EAN – Code EAN	8056459863361
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	Produit obtenu avec des pâtes aux œufs frais avec de la tomate et des blettes rouges et avec une garniture à base de samone fumé et de ricotta. 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. PÂTES FRAÎCHES EN VRAC Produit obtenu à partir de pâtes fraîches aux œufs, tomates et betteraves rouges et farcies de saumon fumé et de ricotta. 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 . PÂTES FRAÎCHES EN VRAC
DÉCLARATION DES INGRÉDIENTS - COMME IL APPARAÎT DANS ÉTIQUETTE -	PÂTES AUX OEUFS FRAIS AVEC FARCE INGRÉDIENTS : Pâtes 52% : semoule de BLÉ dur, farine de BLÉ tendre, OEUFS 20%, poudre de tomate 0,9%, poudre de blettes rouges 0,3%. Farce 48% : préparation laitière (eau, huile de tournesol, protéines de LAIT, fécule de pomme de terre, FROMAGE, sel), SAUMON fumé 23%*, ricotta (LACTOSÉRUM, crème de LAIT, sel), chapelure (farine de BLÉ tendre, eau, sel), 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, arômes naturels, conservateur : acide sorbique. Fariné à la farine de riz. Peut contenir : SOJA, MOUTARDE, LUPIN, CÉLERI, FRUITS À COQUE, CRUSTACÉS ET MOLLUSQUES. *Origine du saumon : UE et hors UE (Écosse) PÂTES AUX OEUFS FRAIS AVEC FARCE INGRÉDIENTS : Pâte 52% : semoule de BLÉ dur, farine de BLÉ, ŒUF 20%, poudre de tomate 0,9%, poudre de betterave rouge 0,3%. Garniture 48% : préparation laitière (eau, huile de tournesol, protéines de LAIT, fécule de pomme de terre, FROMAGE, sel), SAUMON fumé 23%*, fromage ricotta (LACTOSÉRUM, CRÈME, sel), chapelure (farine de BLÉ, eau, sel), préparation alimentaire déshydratée [chapelure (contient du BLÉ), amidon de BLÉ, flocons de pomme de terre (contient des SULFITES), maïs
DÉCLARATION DES INGRÉDIENTS - DÉCLARATION DES INGRÉDIENTS DE LA LISTE TEL QU'IL APPARAÎT SUR L'ÉTIQUETTE DU PRODUIT	

Machine Translated by Google

	amidon, LACTOSÉRUM en poudre, FROMAGE fondu en poudre, sel, LAIT en poudre, sel, arômes naturels, conservateur : acide sorbique. Saupoudré de farine de riz. Peut contenir : SOIA, SENAPE, LUPIN, CÉLERI, FRUITS À COQUE, CRUSTACÉS ET MOLLUSQUES. *Origine du saumon : UE et hors UE (Ecosse) 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) 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) 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 'À UTILISER AVANT LE' DATE - (FORMAT)	« à consommer avant le » « : gg-mm-aaaa : jj-mm-aaaa ex : 10/09/2022 (= 10 septembre 2022) « Utiliser avant « 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

Machine Translated by Google

Sarandrea Srl	FICHE TECHNIQUE DU PRODUIT FINI CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT TORTELLO AU SAUMON FUMÉ TORTELLO AU SAUMON FUMÉ 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 4,5 cm de diamètre x 3 cm de hauteur ± 0,5 cm	
	Poids moyen d'une seule pièce Pièce Poids moyen	13 g	± 2 g
	% 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 POUR 100g : Energie / Energie 1197 kJ / 284 kcal – Matières grasses / Matières grasses 7,9 g - dont acides gras saturés / dont acides gras saturés 3,6 g – Glucides / Glucides 40,0 g – dont sucres 2,7 g – Fibres 1,7 g - Protéine /Protein 12,5 g – Sale / Sel 1,2 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
	β-glucuronidation d'E.coli +	< 100	≥ 102
	Moisissures et levures Moisissures et levures	Muffe < 104 Levures < 105	> 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

Machine Translated by Google

Sarandrea Srl	FICHE TECHNIQUE DU PRODUIT FINI CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT TORTELLO AU SAUMON FUMÉ TORTELLO AU SAUMON FUMÉ 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 trou au milieu et queues pincées, chair de couleur rouge clair. Aspect intérieur : croûte morbide de couleur rose typique - Aspect extérieur : Forme annulaire avec un trou au milieu ; pâtes de couleur rouge clair. Aspect intérieur : garniture : garniture moelleuse de couleur rose typique.
	Saveur / Goût	Garniture : généralement du saumon fumé. Pâtes : pâtes typiques aux œufs et à la tomate. Garniture : goût typique de saumon fumé Pâte : typique d'œuf et de tomate
	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.

Machine Translated by Google

Sarandrea Srl	FICHE TECHNIQUE DU PRODUIT FINI CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT TORTELLO AU SAUMON FUMÉ TORTELLO AU SAUMON FUMÉ LIGNE SUPERFRESCO 2KG – ELITE FAIT MAIN	Tour. N ° 0 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 22	PAP 20
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