

Sarandrea Srl	FICHE TECHNIQUE DU PRODUIT FINI CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT BONBONS À LA RICOTTA ET AUX ÉPINARDS CARAMELLA AU FROMAGE RICOTTA ET ÉPINARDS 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 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	BONBONS À LA RICOTTA ET AUX ÉPINARDS CARAMELLA AU FROMAGE RICOTTA ET ÉPINARDS
Code article – Code article	CRSF2
Code EAN – Code EAN	8056459863347
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 et une garniture à base de ricotta, de fromage et d'épinards. 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 avec des pâtes aux œufs frais, farcies de fromage ricotta tendre et d'épinards. , fromages à pâte dure et Le produit est emballé dans une boîte en carton alimentaire. Une feuille de papier à usage alimentaire sépare le produit du carton . PÂTES FRAÎCHES EN VRAC
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 52% : semoule de BLÉ dur, farine de BLÉ tendre, OEUFS 20%. Farce 48% : ricotta 29% (LACTOSÉRUM, crème de LAIT, sel), épinards 16%, préparation laitière (eau, huile de tournesol, protéines de LAIT, fécule de pomme de terre, FROMAGE, sel), fromages (LAIT, sel, présure, conservateur : lysozyme d'OEUF), chapelure (farine de BLE tendre, eau, sel), flocons de pommes de terre (pomme de terre, émulsifiant : mono et diglycérides d'acides gras, épices, arôme naturel, conservateur : métabiSULFITE de sodium), huile de tournesol, sel, arômes, muscade, plante aromatique Farine avec farine de riz. Peut contenir : SOJA, MOUTARDE, LUPIN, CÉLERI, FRUITS À COQUE, POISSON, CRUSTACÉS ET MOLLUSQUES. PÂTES AUX OEUFS FRAIS AVEC FARCE INGRÉDIENTS : Pâte 52% : semoule de BLÉ dur, farine de BLÉ, ŒUF 20%. Garniture 48% : ricotta 29% (LACTOSÉRUM, CRÈME, sel), épinards 16%, préparation laitière (eau, huile de tournesol, protéines de LAIT, fécule de pomme de terre, FROMAGE, sel), fromages (LAIT, sel, conservateur : lysozyme d'OEUF), chapelure (farine de BLÉ, eau, sel), flocons de pommes de terre (pomme de terre, émulsifiants : mono et diglycérides d'acides gras, épices, arôme naturel, conservateur : métabiSULFITE de sodium), huile de tournesol, sel, arômes, muscade, herbe, conservateur : acide sorbique. Saupoudré de farine de riz. Peut contenir : SOJA, MOUTARDE, LUPIN, CÉLERI, FRUITS À COQUE, POISSON, CRUSTACÉS ET MOLLUSQUES.

Sarandrea Srl	FICHE TECHNIQUE DU PRODUIT FINI	Tour. N ° 0
	CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT	date de révision:
	BONBONS À LA RICOTTA ET AUX ÉPINARDS CAREMELLA AU FROMAGE RICOTTA ET ÉPINARDS LIGNE SUPERFRESCO 2KG – ELITE FAIT MAIN	Janvier 2025
		Page. 2 à 5

	L'indication ORIGINE est exclusive aux produits dont l'étiquette est soumise au Règlement (UE) 2016/679. 775/2018 - L'indication de l'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 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 - présure animale) 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 A UTILISER AVANT LE DATE - (FORMAT)	« 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
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	Tour. N ° 0
	CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT	date de révision:
	BONBONS À LA RICOTTA ET AUX ÉPINARDS	Janvier 2025
	CARAMELLA AU FROMAGE RICOTTA ET ÉPINARDS	Page. 3 à 5
	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	Triangle rempli plié en forme de bonbon	
	Dimensions - Dimensions	environ 10 cm L x 1 cm H	± 1 cm L
	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 mm	± 0,1 mm
	VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES POUR 100g / VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES VALEURS POUR 100g : Energie / Energie 1150 kJ / 273 kcal – Matières grasses / Matières grasses 7,1 g - dont acides gras saturés / dont acides gras saturés 4,1 g – Glucides / Glucides 38,0 g – dont sucres 3,7 g – Fibres 4,2 g - Protéine /Protein 12.0 g – Sale/ Sel 0.98 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	≥ 10 ²
	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

Sarandrea Srl	FICHE TECHNIQUE DU PRODUIT FINI CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT	Tour. N ° 0 date de révision: Janvier 2025
	BONBONS À LA RICOTTA ET AUX ÉPINARDS CAMELLA AU FROMAGE RICOTTA ET ÉPINARDS LIGNE SUPERFRESCO 2KG – ELITE FAIT MAIN	Page. 4 à 5

CARACTÉRISTIQUES SENSORIELLES / ORGANOLEPTIQUES		
PARAMETRI – PARAMÈTRE		DESCRIPTION - DESCRIPTION
	Apparence / Couleur Apparence / Couleur	Aspect extérieur : forme de bonbon, avec une enveloppe de pulpe de couleur jaune. Aspect intérieur : remplissage vert. Aspect extérieur : Forme de bonbon, avec enveloppe de pâtes de couleur jaune. Aspect intérieur : garniture verte Garniture :
	Saveur / Goût	épinards délicats et ricotta ; Pâtes : saveur œuf Garniture : goût délicat de fromages ricotta et épinards. Pâte : goût 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

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

Sarandrea Srl	FICHE TECHNIQUE DU PRODUIT FINI	Tour. N ° 0 date de révision: Janvier 2025 Page. 5 à 5
	CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT	
	BONBONS À LA RICOTTA ET AUX ÉPINARDS CAMELLA AU FROMAGE RICOTTA ET ÉPINARDS LIGNE SUPERFRESCO 2KG – ELITE FAIT MAIN	

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		

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.