

Sarandrea Srl	FICHE TECHNIQUE DU PRODUIT FINI CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT	Tournée. N° 0 date de révision: Janvier 2025
	MEDAILLON A LA RICOTTA ET AUX EPINARDS MÉDAILLON AU FROMAGE RICOTTA ET ÉPINARD	Page. 1 à 5
LIGNE SUPERFRESH 2 KG		

FABRICANT ET SIÈGE SOCIAL DE LA ÉTABLISSEMENT NOM ET ADRESSE DE FABRICANT/ PRODUCTION SITE TIMBRE N° DE LICENCE CE/ UE	SARANDREA srl Rue Ligurie 3/8, 20068 Peschiera Borromeo (MI) – ITALIE CE A1D3S	LE A1D3S CE
---	---	-------------------

PHOTO DU PRODUIT PHOTO FORMATS TAILLE DU PAQUET	  <p>L'image est uniquement à des fins d'affichage L'image a pour seul but de montrer l'emballage</p> <p>barquette alimentaire en carton / en barquette alimentaire en carton : 2 kg</p>
--	---

NOM COMMERCIAL NOM DU PRODUIT	MEDAILLON A LA RICOTTA ET AUX EPINARDS MEDAGLIONE AU FROMAGE RICOTTA ET ÉPINARDS
----------------------------------	---

Article de code – Article de code	MRSF2
-----------------------------------	-------

Code EAN – Code EAN	8056459863125
---------------------	---------------

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 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</p> <p>Produit obtenu avec des pâtes aux œufs frais, farcies de fromage ricotta tendre et d'épinards. , fromages à pâte dure et</p> <p>Le produit est emballé dans une boîte en carton alimentaire. Une feuille de papier à usage alimentaire sépare le produit du PÂTES FRAÎCHES EN carton . 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	<p>PÂTES AUX OEUFS FRAIS AVEC FARCE</p> <p>INGRÉDIENTS : Pâtes 50% : semoule de BLÉ dur, farine de BLÉ tendre, OEUFS 20%.</p> <p>Farce 50% : ricotta 29% (LACTOSÉRUM, crème de LAIT, sel), épinards 18%, préparation laitière (eau, huile de tournesol, protéines de LAIT, féculé de pomme de terre, FROMAGE, sel), chapelure (farine de BLE tendre, eau, sel), fromages (LAIT, sel, présure, conservateur : lysozyme d'OEUF), huile de tournesol, sel, noix muscade, arômes, fibres végétales (bambou et psyllium), plante aromatique, conservateur : acide sorbique. Fariné avec de la farine de riz. Peut contenir : SOJA, MOUTARDE, LUPIN, CÉLERI, FRUITS À COQUE, POISSON, CRUSTACÉS ET MOLLUSQUES</p> <p>PÂTES AUX OEUFS FRAIS AVEC FARCE</p> <p>INGRÉDIENTS : Pâte 50% : semoule de BLE dur, farine de BLE, OEUF 20%.</p> <p>Farce 50% : ricotta 29% (LACTOSÉRUM, CRÈME, sel), épinards 18%, préparation laitière (eau, huile de tournesol, protéines de LAIT, féculé de pomme de terre, FROMAGE, sel), chapelure (farine de BLÉ, eau, sel), fromages (LAIT, sel, conservateur : lysozyme d'OEUF), huile de tournesol, sel, muscade, arômes, fibres végétales (bambou et psyllium), herbes aromatiques, conservateur : acide sorbique. Saupoudré de farine de riz. Peut contenir : SOJA, MOUTARDE, LUPIN, CÉLERI, FRUITS À COQUE, POISSONS, CRUSTACÉS ET MOLLUSQUES.</p>
---	---

Sarandrea Srl	FICHE TECHNIQUE DU PRODUIT FINI CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT	Tournée. N ° 0 date de révision: Janvier 2025
	MEDAILLON A LA RICOTTA ET AUX EPINARDS MÉDAILLON AU FROMAGE RICOTTA ET ÉPINARD LIGNE SUPERFRESH 2 KG	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	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) (* 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 minutes - 5 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	Tournée. N ° 0 date de révision: Janvier 2025
	MEDAILLON A LA RICOTTA ET AUX EPINARDS MÉDAILLON AU FROMAGE RICOTTA ET ÉPINARD	Page. 3 à 5
LIGNE SUPERFRESH 2 KG		

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	Pâte feuilletée ronde double Forme ronde à double couche	
	Dimensions - Dimensions	environ Ø 5 cm	
	Poids moyen d'une seule pièce Pièce Poids moyen	10,5 g	± 1,5 g
	% de remplissage	52	± 3
	Pâtes %	48	± 3
	Épaisseur de la feuille de pâtisserie à la machine de formage Épaisseur de la pâte à la machine de formage	0,9 mm sup. 0,9 mm inf.	± 0,1 mm
INFORMATIONS NUTRITIONNELLES INFORMATIONS NUTRITIONNELLES	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 1.2 g		Tolérance/ Tolérances +/- 20%
CARACTÉRISTIQUES MICROBIOLOGIQUE MICROBIOLOGIQUE CARACTÉRISTIQUES (Circulaire ministérielle n° 32 du 03/08/1985 ; PRISA Piémont 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-glucuronidase d'E.coli +	< 100	≥ 10 ²
	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

Sarandrea Srl	FICHE TECHNIQUE DU PRODUIT FINI CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT	Tournée. N° 0 date de révision: Janvier 2025
	MEDAILLON A LA RICOTTA ET AUX EPINARDS MÉDAILLON AU FROMAGE RICOTTA ET ÉPINARD	Page. 4 à 5
LIGNE SUPERFRESH 2 KG		

CARACTÉRISTIQUES SENSORIELLES / ORGANOLEPTIQUES

PARAMÈTRES – PARAMÈTRES		DESCRIPTION - DESCRIPTION
Apparence / Couleur Apparence / Couleur		Aspect extérieur : forme ronde avec une double couche de pâte et un renflement au centre ; pâtes de couleur jaune; Aspect intérieur : garniture verte due à la présence d'épinards finement hachés. Aspect extérieur : Forme ronde à pâte double, gonflée au milieu ; pâtes de couleur jaune. Intérieur Aspect : garniture verte pour la présence d'épinards finement hachés.
Saveur / Goût		Garniture : épinards délicats, ricotta et fromage ; Pâtes : saveur œuf Garniture : goût délicat de fromages et d'épinards. Pâte : goût typique de l'oeuf.
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 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

Sarandrea Srl	FICHE TECHNIQUE DU PRODUIT FINI CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT	Tournée. N° 0 date de révision: Janvier 2025
	MEDAILLON A LA RICOTTA ET AUX EPINARDS MÉDAILLON AU FROMAGE RICOTTA ET ÉPINARD LIGNE SUPERFRESH 2 KG	Page. 5 à 5

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 : norme 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.