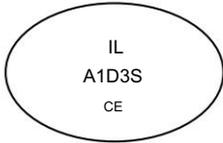


<b>Sarandrea Srl</b>	<b>FICHE TECHNIQUE DU PRODUIT FINI</b> <b>CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT</b> <b>COLIS DE PESTO</b> <b>FAGOTTINO FARCI AU PESTO DE BASILIC</b> <b>LIGNE SUPERFRESH 2 KG</b>	Tour. N ° 0 date de révision: Janvier 2025 Page. 1 à 5
----------------------	---	---

FABRICANT ET SIÈGE SOCIAL DE LA ÉTABLISSEMENT <b>NOM ET ADRESSE DE</b> <b>FABRICANT/ PRODUCTION</b> <b>SITE</b> TIMBRE N° DE LICENCE CE/ UE	SARANDREA srl via Liguria 3/8, 20068 Peschiera Borromeo (MI) – ITALIE CE A1D3S	
PHOTO DU PRODUIT <b>PHOTO</b> FORMATS <b>TAILLE DU PAQUET</b>	 <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>	<b>CE</b>
NOM COMMERCIAL <b>NOM DU PRODUIT</b>	<b>FAGOTTINO FARCI AU PESTO DE BASILIC</b>	
Code article – <b>Code article</b>	<b>FBF2</b>	
Code EAN – <b>Code EAN</b>	<b>8056459863040</b>	
NOM DE VENTE <b>NOM DU PRODUIT RÉGLEMENTÉ</b>	<b>PÂTES AUX OEUFS FRAIS AVEC FARCE</b> <b>PÂTES AUX OEUFS FRAIS AVEC FARCE</b>	
DESCRIPTION DU PRODUIT <b>DESCRIPTION DU PRODUIT</b>	Produit obtenu à partir de pâtes aux œufs frais farcies d'épinards et de ricotta, caractérisées par une sauce pesto de basilic génois DOP et des fromages DOP. Le produit est emballé dans des boîtes en carton de qualité alimentaire. Une feuille de papier alimentaire sépare le produit du carton. <b>PÂTES FRAÎCHES EN VRAC</b> Produit obtenu avec des pâtes fraîches aux œufs et aux épinards et farcies à base de ricotta et de sauce pesto au basilic génois qui lui confèrent sa note caractéristique. Le produit est emballé dans une boîte en carton alimentaire. Une feuille de papier à usage alimentaire sépare le produit du carton . <b>PÂTES FRAÎCHES EN VRAC</b>	
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	<b>PÂTES AUX OEUFS FRAIS AVEC FARCE</b> INGRÉDIENTS : Pâtes 52% : semoule de BLE dur, farine de BLE tendre, OEUFS 20%, épinards déshydratés 1,7%. Farce 48% : ricotta (LACTOSÉRUM, crème de LAIT, sel), Pesto alla Genovese 23% [basilic, huile de tournesol, margarine (huiles et graisses végétales - huile de palme, huile de coco, huile de colza, huile de tournesol -, eau, émulsifiants : E471, arôme), BEURRE, FROMAGES affinés, FROMAGE Parmigiano Reggiano DOP Pecorino Romano DOP (LAIT de brebis, présure, sel), huile d'olive extra vierge, NOIX, <del>ARÔME DE SUPERHYDROPHILISANT (E471), FROMAGE (LAIT</del> , sel, présure, de BLÉ 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), préparation laitière (eau, huile de tournesol, tournesol, protéine de LAIT, amidon de pomme de terre, FROMAGE, sel), blanc d'OEUUF, sel, arôme naturel, conservateur : acide sorbique. Fariné avec de la farine de riz. Peut contenir : SOJA, MOUTARDE, LUPIN, CÉLERI, POISSON, CRUSTACÉS ET MOLLUSQUES. <b>PÂTES AUX OEUFS FRAIS AVEC FARCE</b> INGRÉDIENTS : Pâte 52% : semoule de BLÉ dur, farine de BLÉ, ŒUF 20%, épinards déshydratés 1,7%. Garniture 48% : ricotta (LACTOSÉRUM, CRÈME, sel), Pesto alla Genovese 23%	

Sarandrea Srl	<p>FICHE TECHNIQUE DU PRODUIT FINI</p> <p>CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT</p> <p>COLIS DE PESTO</p> <p>FAGOTTINO FARCI AU PESTO DE BASILIC</p> <p>LIGNE SUPERFRESH 2 KG</p>	<p>Tour. N ° 0</p> <p>date de révision:</p> <p>Janvier 2025</p> <p>Page. 2 à 5</p>
---------------	---	--

	<p>[ basilic, huile de tournesol, margarine (huiles et graisses végétales -huile de palme, huile de coco, huile de colza, huile de tournesol-, eau, émulsifiants : E471, arôme), BEURRE, FROMAGES à pâte dure affinés , FROMAGE Parmigiano Reggiano AOP, fromage Pecorino Romano AOP (LAIT de brebis, sel, présure), huile d'olive extra vierge, NOIX, AMANDES, pignons de pin, ail, sel)], fromages (LAIT, sel, présure, 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), préparationlaitière (eau, huile de tournesol, protéines de LAIT, fécule de pomme de terre, FROMAGE, sel), blanc d'OEUF, sel, arôme naturel, conservateur : acide sorbique. Saupoudré de farine de riz. Peut contenir : SOJA, MOUTARDE, LUPIN, CÉLERI, POISSON, CRUSTACÉS ET MOLLUSQUES.</p> <p>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</p>
<p>ALLERGÈNES CONTENUS DANS LE PRODUIT - LISTE DES ALLERGÈNES À L'INTÉRIEUR DU PRODUIT</p> <p>ALLERGÈNES POSSIBLES CONTAMINATION – ALLERGÈNES EN RAISON D'UNE POSSIBLE CROISEMENT CONTAMINATION</p>	<p>Pour les allergènes , voir les ingrédients en MAJUSCULES.</p> <p>Peut contenir : CÉLERI, POISSON, CRUSTACÉS ET MOLLUSQUES.</p> <p>Peut contenir : CÉLERI, POISSON, CRUSTACÉS ET MOLLUSQUES.</p>
<p>MODE DE VIE</p>	<p>Convient aux végétariens (ne pas manger de viande ni de poisson) PDG Allergènes Convient aux végétariens (ne pas consommer de viande et de poisson) : NON</p> <p>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</p> <p>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 *</p>
<p>CONDITIONS DE STOCKAGE</p> <p>CONDITIONS DE STOCKAGE</p>	<p>CONSERVER AU RÉFRIGÉRATEUR À MAXIMUM 4°C.</p> <p>CONSERVER AU RÉFRIGÉRATEUR À MAXIMUM 4° C.</p>
<p>STOCKAGE LÉGAL</p> <p>STOCKAGE LÉGAL</p>	<p>Réfrigéré - Réfrigéré : (+1°C - +4°C )</p>
<p>TEMPS DE CUISSON</p> <p>TEMPS DE CUISSON</p>	<p>4 minutes . - 4 minutes .</p>
<p>CONSEILS DE CUISINE ET POUR LA PRÉPARATION</p> <p>INSTRUCTION POUR LA CUISINE ET MODE DE PRÉPARATION</p>	<p>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.</p> <p>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.</p>
<p>CONDITIONS DE TRANSPORT ET LIVRAISON - TRANSPORT ET CONDITIONS DE LIVRAISON</p>	<p>Véhicules frigorifiques / Camion frigorifique Max : +4°C (tolérance : +6°C) ; Minimum +1°C</p>
<p>DURABILITÉ À PARTIR DE LA DATE DE PRODUCTION - DURÉE DE CONSERVATION TOTALE À PARTIR DE FABRICATION</p>	<p>10 jours – jours</p>

Sarandrea Srl	FICHE TECHNIQUE DU PRODUIT FINI CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT	Tour. N ° 0 date de révision: Janvier 2025
	COLIS DE PESTO FAGOTTINO FARCI AU PESTO DE BASILIC LIGNE SUPERFRESH 2 KG	Page. 3 à 5

EXPRESSION DE DATE EXPIRATION INDICATION DE DATE - (FORMAT)	« à consommer avant le » : gg-mm-aaaa : jj- « 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

## 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	Petit sac rond dans la partie inférieure et fermé par une touffe
	Dimensions - Dimensions	Ø 2 cm ; hauteur 3,5 – 4
	Poids moyen d'une seule pièce Pièce Poids moyen	± 0,5 cm
	% de remplissage	± 1,5 g
	Pâtes %	± 3
	Épaisseur de la feuille de pâtisserie à la machine de formage Épaisseur de la pâte à la machine de formage	48 52 0,9 mm
		± 0,1 mm
INFORMATIONS NUTRITIONNELLES INFORMATIONS NUTRITIONNELLES	VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES POUR 100g : / VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES POUR 100g : Energie / Energie 1044 kJ / 248 kcal – Matières grasses / Matières grasses 8,1 g - dont acides gras saturés / dont acides gras saturés 2,6 g – Glucides / Glucides 34,0 g – dont sucres 1,6 g – Fibres 2,6 g - Protéine / Protéine 8,3 g – Sel / 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	° < 106 ° > 107
	° Tenir compte de la présence de produits à base de lait avec greffage microbien	
	Entérobactéries	< 104 ≥ 105
	E.coli β-glucuronidase +	< 100 ≥ 10 <sup>2</sup>
	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 <b>CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT</b> COLIS DE PESTO <b>FAGOTTINO FARCI AU PESTO DE BASILIC</b> LIGNE SUPERFRESH 2 KG	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 de sac avec fermeture en touffe, pâte de couleur verte ; Aspect intérieur : garniture verte finement hachée. Aspect extérieur : Forme de petit sac touffeté, pâtes de couleur verte ; Aspect intérieur : garniture : garniture légèrement hachée
	Saveur / Goût	Garniture : saveur typique de basilic, fromage et huile d'olive. Pâtes : Pâtes typiques aux œufs et aux épinards. Garniture : goût typique de basilic, fromages et huile d'olive - Pâte : typique à base d'œuf et d'épinards
	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 date de révision: Janvier 2025
	COLIS DE PESTO FAGOTTINO FARCI AU PESTO DE BASILIC LIGNE SUPERFRESH 2 KG	Page. 5 à 5

CARACTÉRISTIQUES DE L'EMBALLAGE STANDARD		
CARACTÉRISTIQUES DE L'EMBALLAGE STANDARD		
Indication du poids – Indication du poids		et présent - <b>présent</b>
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 - <b>Emballage Matière et couleur</b>	Carton blanc imprimé à usage alimentaire Carton blanc imprimé à usage alimentaire feuille de séparation alimentaire + <b>feuille de papier à usage alimentaire</b>	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 <b>Tous les autres formats = 1 feuille</b>	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 <b>par couche</b>		30
Couches de palettes - N° couches		Norme 4 - max 5
Caisses-palettes - <b>Caisses-palettes</b>		Norme 120 – max 150
Type de palette; <b>Type de palette</b>		EPAL - Plateforme 80 x 120 cm
Hauteur de la palette hors plate-forme <b>Palette haute sans plate-forme</b>		Norme 26 cm – max 32,5 cm
Hauteur totale de la palette avec plate-forme <b>Palette haute avec plate-forme</b> ( + 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**