



Sarandrea Srl	FICHE TECHNIQUE DU PRODUIT FINI CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT	Tour. N ° 0
	CAPPELLETTO AU JAMBON CRU CAPPELLETTO AU JAMBON LIGNE SUPERFRESH 2 KG	date de révision: Janvier 2025 Page. 2 à 5

	<p>sel, dextrose, arômes naturels), viande de porc, préparation alimentaire déshydratée pour bouillon (sel, maltodextrine, extrait de bouillon, extrait de levure, extrait de viande, huile d'olive, poireau, oignon, tomate, ail), vin (contient des SULFITES), oignons, huile de tournesol, carottes, CÉLERI, sel, arômes, ail, poivre noir, romarin, sauge, conservateur : acide sorbique. Saupoudré de farine de riz.</p> <p>Peut contenir : SOJA, MOUTARDE, LUPIN, LAIT, FRUITS À COQUE, 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>
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 des traces de : SOJA, MOUTARDE, LUPIN, LAIT, FRUITS À COQUE, POISSON, CRUSTACÉS ET MOLLUSQUES. Peut contenir des traces de : SOJA, MOUTARDE, LUPIN, LAIT, FRUITS À COQUE, POISSON, CRUSTACÉS ET MOLLUSQUES.
MODE DE VIE	<p>Convient aux végétariens (ne pas manger de viande ni de poisson) <span style="float: right;">NON</span></p> <p>Convient aux végétariens (ne pas consommer de viande et de poisson) :</p>
CONDITIONS DE STOCKAGE	CONSERVER AU RÉFRIGÉRATEUR À MAXIMUM 4°C. CONSERVER AU RÉFRIGÉRATEUR À MAXIMUM 4° C.
STOCKAGE LÉGAL	Réfrigéré - Réfrigéré : (+1°C - +4°C )
TEMPS DE CUISSON	5 minutes . - 5 minutes .
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 INDICATION DE (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	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	Tour. N ° 0 date de révision: Janvier 2025
	CAPPELLETTO AU JAMBON CRU CAPPELLETTO AU JAMBON LIGNE SUPERFRESH 2 KG	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 2,5 cm de diamètre x 1 cm de hauteur	environ 2,5 cm de diamètre x 1 cm de hauteur
	Poids moyen d'une seule pièce Pièce Poids moyen	3,5 g	3,5 g
	% de remplissage	36	36
	Pâtes %	64	64
	Epaisseur de la feuille de pâtisserie à la machine de formage Épaisseur de la pâte à la machine de formage	0,9	0,9
INFORMATIONS NUTRITIONNELLES INFORMATIONS NUTRITIONNELLES	VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES POUR 100g : / VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES POUR 100g : Énergie / Énergie 1274 kJ / 301 kcal – Matières grasses / Matières grasses 4,2 g - dont acides gras saturés / dont acides gras saturés 1,9 g – Glucides / Glucides 52,0 g – dont sucres 3,1 g – Fibres 0,7 g – Protéines 14,0 g – Sel 1,5 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	≥ 10 <sup>2</sup>
	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> CAPPELLETTO AU JAMBON CRU <b>CAPPELLETTO AU JAMBON</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 ronde avec un trou au milieu et des queues pincées, chair de couleur jaune ; Aspect intérieur : farce finement hachée avec morceaux de jambon cru visibles.  Aspect extérieur : <b>Forme d'anneau avec un trou au milieu, pâtes de couleur jaune</b> Aspect intérieur : <b>garniture : garniture légèrement hachée, avec des petits morceaux de jambon bien visibles</b>
	Saveur / Goût	Garniture : harmonieuse et délicate avec du jambon cru et des viandes rôties. Pâtes : typique des pâtes aux œufs . <b>Garniture : goût délicat de jambon et de viande rôtie -</b> <b>Pâte : typique de l'œuf</b>
	Consistance / Consistance, Texture	Pâte feuilletée : légèrement ferme au temps de cuisson recommandé (al dente) ; Remplissage : doux <b>Pâte : bonne consistance au temps de cuisson conseillé ( al « dente »). Garniture : moelleuse</b>
	Structure/ Structure	Légèrement élastique / <b>légèrement élastique</b>

#### 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
	CAPPELLETTO AU JAMBON CRU CAPPELLETTO AU JAMBON	date de révision: Janvier 2025
	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 - 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