Sarandrea Srl	**SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO** **PRODUCT SPECIFICATION** **SOMBRERO ALLE MELANZANE** **SOMBRERO WITH EGGPLANTS** **LINEA SUPERFRESCO 2 KG**	Rev. N° 0 data di revisione : Gennnaio 2025 Pag. 1 a 5

PRODUTTORE E SEDE DELLO STABILIMENTO NAME AND ADDRESS OF MANUFACTURER/ PRODUCTION SITE BOLLO CE/ EU LICENCE N°	SARANDREA s.r.l. via Liguria 3/8, 20068 Peschiera Borromeo (MI) – ITALIA IT A1D3S CE IT A1D3S CE
FOTO DEL PRODOTTO PHOTO FORMATI PACK SIZE	 *L'immagine ha il solo scopo di mostrare la confezione* *The image is for the sole purpose of showing the packaging* **scatola in cartone ad uso alimentare / in carton food tray : 2 kg**
DENOMINAZIONE COMMERCIALE PRODUCT NAME	**SOMBRERO ALLE MELANZANE - SOMBRERO WITH EGGPLANTS**
Codice Articolo – Item Code	**SMF2**
Codice EAN – EAN Code	**8056459863279**
DENOMINAZIONE DI VENDITA REGULATED PRODUCT NAME	PASTA FRESCA ALL'UOVO CON RIPIENO FRESH EGG PASTA WITH FILLING
DESCRIZIONE DEL PRODOTTO PRODUCT DESCRIPTION	Prodotto ottenuto con pasta fresca all'uovo e con ripieno a base di ricotta e melanzane rosolate . Il prodotto è confezionato in scatole di cartone ad uso alimentare . Un foglio di carta ad uso alimentare separa il prodotto dal cartone . **PASTA FRESCA DA VENDERSI SFUSA** Product obtained with fresh egg pasta and filling with a base of ricotta cheese and browned eggplants . The product is packaged in food-suitable carton box. A sheet of paper for food use separates the product from the carton . **FRESH PASTA FOR SALE IN LOOSE**
DICHIARAZIONE INGREDIENTI - COME APPARE IN ETICHETTA - INGREDIENT DECLARATION - LIST INGREDIENT DECLARATION AS APPEARS ON PRODUCT LABEL	**PASTA FRESCA ALL'UOVO CON RIPIENO** INGREDIENTI : **Ripieno 52% :** ricotta (siero di LATTE, crema di LATTE, sale), rosolata di melanzane (melanzane* 24% sul ripieno, acqua, olio di semi di girasole, aglio, sale, aromi naturali, pomodoro disidratato, maltodestrina), formaggi (LATTE, sale, conservante: lisozima da UOVO), pangrattato (farina di GRANO tenero, acqua, sale), sale, aroma naturale, fibre vegetali, conservante: acido sorbico. **Pasta 48% :** semola di GRANO duro, farina di GRANO tenero, UOVA 20% . Sfarinato con farina di riso. Può contenere : SOIA, SENAPE, LUPINO, SEDANO, FRUTTA A GUSCIO, PESCE, CROSTACEI E MOLLUSCHI. *Origine melanzane: UE **FRESH EGG PASTA WITH FILLING** INGREDIENTS **: Filling 52% :** ricotta cheese (WHEY, CREAM, salt), browned eggplants (eggplants* 24% of the filling, water, sunflower oil, garlic, salt, natural flavorings, dehydrated tomato, maltodextrin), cheeses (MILK, salt, preservative: lysozyme from EGG), breadcrumbs (WHEAT flour, water, salt), salt, natural flavoring, vegetable fibers , preservative : sorbic acid. **Dough 48%** : durum WHEAT semolina, WHEAT flour, EGG 20%. Sprinkled with rice flour. May contain : SOY, MUSTARD, LUPIN, CELERY, NUTS, FISH, CRUSTACEANS AND MOLLUSCS. *Eggplants origin : EU

	L'indicazione di ORIGINE è esclusiva dei prodotti la cui etichetta è soggetta al Reg. UE 775/2018 - The indication of ORIGIN is exclusive of products whose label is subject to EU Regulation 775/2018
ALLERGENI CONTENUTI NEL PRODOTTO - LIST OF ALLERGENS INSIDE THE PRODUCT	Gli allergeni sono indicati con la LETTERA MAIUSCOLA For allergens, see ingredients in CAPITAL LETTERS.
ALLERGENI DA POSSIBILE CONTAMINAZIONE - ALLERGENS DUE TO POSSIBLE CROSS CONTAMINATION	Può contenere : SOIA, SENAPE, LUPINO, SEDANO, FRUTTA A GUSCIO, PESCE, CROSTACEI E MOLLUSCHI . May contain : SOY, MUSTARD, LUPIN, CELERY, NUTS, FISH, CRUSTACEANS AND MOLLUSCS .
LIFESTYLE	Idoneo per Vegetariani (non mangiano carne e pesce) **vd. allergeni / allergens** Suitable for Vegetarians (Do not consume meat and fish) : **NO** Idoneo per Vegani (non consumano prodotti di origine animale) Suitable for Vegans (Do not consume meat or meat derived products) : **NO** Idoneo per Ovo- Lacto Vegetariani (consumano uova e latte e I loro derivati) Suitable for Ovo-Lacto Vegetarians (Consume dairy and eggs, but no meat) **NO** * *(* caglio animale nel formaggio - animal rennet in cheese)*
CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE STORAGE CONDITIONS	CONSERVARE IN FRIGORIFERO A MAX 4°C . KEEP IN THE FRIDGE AT MAX 4° C.
STOCCAGGIO DI LEGGE LEGAL STORAGE	Refrigerato - Chilled : (+1°C - +4°C)
TEMPO DI COTTURA COOKING TIME	4/5 minuti . - 4/5 minutes .
CONSIGLI PER LA COTTURA E PER LA PREPARAZIONE INSTRUCTION FOR COOKING AND METHOD OF PREPARATION	Versare il prodotto in abbondante acqua salata in leggera ebollizione e cuocerlo a fuoco medio per il tempo di cottura indicato. Scolare delicatamente e servire con una salsa a piacere. Nella confezione possono esserci pezzi uniti : per evitare rotture, non dividerli a crudo, ma cuocerli direttamente . Pour the product in abundant salted water in a light boil and cook over medium heat for the indicated cooking time. drain delicately and serve with a sauce to taste. in the package there may be pieces of product attached: to avoid breakage, do not divide them, but cook them directly.
CONDIZIONI DI TRASPORTO E CONSEGNA - TRANSPORT AND DELIVERY CONDITIONS	Automezzi refrigerati / Refrigeration truck Max : +4°C (tolleranza : +6°C); Min. +1°C
DURABILITÀ DALLA DATA DI PRODUZIONE - TOTAL SHELF LIFE FROM MANUFACTURE	**10 giorni – days**
ESPRESSIONE DELLA DATA DI SCADENZA INDICATION OF ' USE BY ' DATE – (*FORMAT*)	"da consumare entro " : gg-mm-aaaa *es: 10/09/2022 (= 10 Settembre 2022)* " Use by " : dd-mm-yyyy Posizione : Stampato su etichetta – Position : Printed on label
ELEMENTI DI RINTRACCIABILITÀ TRACEABILITY ELEMENTS	Lotto interno – Internal Company Lot Il Lotto è stampato sull' etichetta – The batch code is printed on the label

PARAMETRI – PARAMETERS

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE PHYSICAL AND CHEMICAL CHARACTERISTICS	Parametri - Parameters	Valori standard / Typical value	Tolleranza / Tollerances
	Umidità – Moisture	> 24%	----------
	Attività dell'acqua - Water Activity	0.92< Aw < 0.97	----------
	Forma - Shape	Rotonda a doppia sfoglia Round shape with double coats	
	Dimensioni - Dimensions	6 x 7 cm	± 1.0
	Peso medio del singolo pezzo Piece Average weight	15g	± 1,5 g
	Ripieno % - Filling%	52	± 3
	Pasta %	48	± 3
	Spessore sfoglia alla formatrice Dough Thickness at the forming machine	mm sup. – 1.0 mm inf.	± 0.1 mm
INFORMAZIONI NUTRIZIONALI NUTRITIONAL INFORMATION	**VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100g : / AVERAGE NUTRITIONAL VALUES PER 100g :** Energia / Energy 942 kJ/223 kcal – Grassi/Fat 6.1 g- di cui acidi grassi saturi / of which saturates 1.3 g - Carboidrati / Carbohydrate 35.0 g – di cui zuccheri/ of which sugars 3.1 g – Fibre/ Fibre 0.8 g - Proteine /Protein 7.2 g – Sale/ Salt 1.2 g		Tolleranza/ Tollerances +/- 20%
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS *(Circolare ministeriale n.32 del 03/08/1985 ; PRISA Piemonte 2012)*		Valori Standard Typical Value UFC/g	RIFIUTO - REJECT UFC/g
	Carica Batterica Totale Total Aerobic Count *° Considerare la presenza di prodotti a base latte con innesto microbico - Consider the presence of milk-based products with microbial grafting*	° < 10^6	° > 10^7
	Enterobacteriaceae	< 10^4	≥ 10^5
	E.coli β-glucuronidasi +	< 100	≥ 10^2
	Muffe e Lieviti Moulds & Yeasts	Muffe < 10^4 Lieviti < 10^5	> 10^5
	Stafilococcus aureus	< 10^4	≥ 10^5
	Clostridi Solfito Riduttori Sulphite reducing clostridia	< 50	> 10^2
	Salmonella spp	Assente – Absent /25g	Presente - Present
	Listeria monocytogenes	Assente – Absent / 25g	> 11 UFC/g

CARATTERISTICHE SENSORIALI ED ORGANOLETTICHE - SENSORY CHARACTERISTICS / ORGANOLEPTIC		
PARAMETRI – PARAMETER		DESCRIZIONE - DESCRIPTION
	Aspetto / Colore Appearance / Color	Aspetto esterno /: forma rotonda a doppia sfoglia , pasta di colore giallo ; Aspetto interno: ripieno tritato finemente. Colore chiaro. External Aspect : Round shape with double coats ; yellow color pasta . Inside Aspect : the filling is finely chopped and has light color.
	Sapore / Taste	Pasta : sapore tipico di uovo - Dough : typical of egg Ripieno: sapore caratteristico di melanzana . Filling: typical taste of eggplants
	Consistenza / Consistency, Texture	Sfoglia: leggermente sostenuta al tempo di cottura consigliato (al “dente”); Ripieno : morbido Dough : good consistence at the suggested cooking time(al “dente”) . Filling : soft
	Struttura/ Structure	Leggermente elastica / slightly elastic

ASSENZA DI OGM E DERIVATI - ABSENCE OF GMOs AND THEIR DERIVATIVES
In riferimento alla Direttiva CEE 18/2001 e con riguardo all’etichettatura ed alla tracciabilita’ degli OGM, si dichiara che nella referenza non sono presenti organismi geneticamente modificati e/o ingredienti contenenti OGM o da essi costituiti ovvero ottenuti da OGM. Pursuant to EEC Directive 18/2001, and with reference to GMO labelling and traceability, we hereby guarantee that the above mentioned product neither contains genetically modified organisms, nor is derived from GMOs, nor has been processed using GMOs.

Sarandrea Srl	**SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO** **PRODUCT SPECIFICATION** **SOMBRERO ALLE MELANZANE** **SOMBRERO WITH EGGPLANTS** **LINEA SUPERFRESCO 2 KG**	Rev. N° 0 data di revisione : Gennnaio 2025 Pag. 5 a 5

CARATTERISTICHE DI CONFEZIONAMENTO STANDARD **STANDARD PACKAGING CHARACTERISTICS**		
Indicazione del peso – Weight Indication		**e** presente - present
Tipo di Confezionamento Packaging Techniques	PRODOTTO SFUSO / LOOSE FOOD PRODUCT	
IMBALLO PRIMARIO - *unità di vendita* PRIMARY PACKAGING - selling pack		
Materiale di imballo e colore - Packaging Material and Color	Cartone bianco stampato ad uso alimentare **PAP 20** White printed cardboard for food use foglio separatore per alimenti + Sheet of paper for food use **PAP 22**	
Dimensioni cartone (L x l x h) - Dimensions of carton (L x W x H)		Dim. 40 x 30 x 6.5 cm
Peso cartone (tara) - weight carton (tara)		209 g
Peso foglio separatore Alcuni prodotti possono richiedere più fogli per evitare pezzi attaccati Some products may require multiple sheets to avoid sticking pieces	➢ Caramelle = **3 fogli** ➢ Tortello,Tortellone, Sombrero, Quadrotto = **2 fogli** ➢ Tutti gli altri formati= **1 foglio**	8 g / foglio
Peso netto - Net weight		**2000 g**
Peso Lordo - Gross Wheight *(CT + foglo separatore + **etichetta** - CT + sheet of paper + label)*		Minimum 2218,2 g – 1 foglio 2226,2 g – 2 fogli 2234,2 g – 3 fogli caramella

PALLETTIZZAZIONE - PALLET CONFIGURATION		
Cartoni per piano - Cartons per layer		**30**
Piani per pallet - N° layers		**Standard 4** - *max 5*
Cartoni per pallet - Catons per pallet		**Standard 120 –** *max 150*
Tipo di pallet; Type of pallet		EPAL - Platform 80 x 120 cm
Altezza pallet escluso la pedana Hight pallet excluding platform		**Standard 26 cm** – *max 32,5 cm*
Altezza totale pallet con pedana Hight pallet including platform (+ circa / + about 15 cm)		**Standard** 41 cm – *max 47,5 cm*
Peso pallet senza pedana – Weight of pallet without wood platform		Peso netto - Net weight **S**tandard : **standard 240 kg** - *max 300 kg*
Peso pedana circa 23 kg - Weight wood pallet about 23 kg		
Il pallet è avvolto con film retraibile - Pallets is winded around with extensible cellophane Le pedane non sono sovrapponibili - Pallets not to be doubled		