

Sarandrea Srl	SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO PRODUCT SPECIFICATION RAVIOLI AL BRASATO RAVIOLI WITH BRAISED MEAT FILLING 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	  <i>L'immagine ha il solo scopo di mostrare la confezione</i> <i>The image is for the sole purpose of showing the packaging</i> scatola in cartone ad uso alimentare / in carton food tray : 2 kg	
DENOMINAZIONE COMMERCIALE PRODUCT NAME	RAVIOLI AL BRASATO - RAVIOLI WITH BRAISED MEAT FILLING	
Codice Articolo – Item Code	RBF2	
Codice EAN – EAN Code	8056459863194	
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 carne suine e bovine brasate con vino , verdure e spezie e con mortadella e formaggio stagionato.. 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 braised pork and beef meat, cooked with wine, vegetables and spices and with mortadella and hard cheese . 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 50% : carne di suino 22%*, carne di bovino 20%*, formaggio (LATTE, sale, caglio, conservante: lisozima da UOVO), pangrattato (farina di GRANO tenero, acqua, sale), prosciutto cotto (carne di suino, sale, destrosio, zucchero, aromi naturali), mortadella (carne di suino, trippini suini, sale, spezie, aromi, piante aromatiche), vino (contiene SOLFITI), carote, SEDANO, cipolle, concentrato di pomodoro, sale, aroma, olio di semi di girasole, aglio, pepe nero, noce moscata, chiodi di garofano, alloro, conservante: acido sorbico. Pasta 50% : semola di GRANO duro, farina di GRANO tenero, UOVA 20% . Sfarinato con farina di riso . Può contenere : SOIA, SENAPE, LUPINO, FRUTTA A GUSCIO, PESCE, CROSTACEI E MOLLUSCHI . Origine della carne * : UE FRESH EGG PASTA WITH FILLING INGREDIENTS: Filling 50% : pork meat 22%*, beef meat 20%*, cheese (MILK, salt, rennet, preservative: lysozyme from EGG), breadcrumbs (WHEAT flour, water, salt), cooked ham (pork meat, salt, dextrose, sugar, natural flavorings), mortadella pork sausage (pork meat, trips of pork , salt, spices, flavorings, herbs), wine (contains SULPHITES), carrots, CELERY, onions, concentrated tomato paste , salt, flavoring, sunflower oil, garlic, black pepper, nutmeg, cloves, laurel, preservative: sorbic acid. Dough 50% : durum WHEAT semolina,	

Sarandrea Srl	SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO PRODUCT SPECIFICATION RAVIOLI AL BRASATO RAVIOLI WITH BRAISED MEAT FILLING LINEA SUPERFRESCO 2 KG	Rev. N° 0 data di revisione : Gennnaio 2025 Pag. 2 a 5
----------------------	--	--

	WHEAT flour, EGG 20%. Sprinkled with rice flour. May contain : SOY, MUSTARD, LUPIN, NUTS, FISH, CRUSTACEANS AND MOLLUSCS. Pork* and beef * 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, FRUTTA A GUSCIO, PESCE, CROSTACEI E MOLLUSCHI . May contain: SOY, MUSTARD, LUPIN, NUTS, FISH, CRUSTACEANS AND MOLLUSCS .
LIFESTYLE	Idoneo per Vegetariani (non mangiano carne e pesce) 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
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	5 minuti . - 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 <i>es: 10/09/2022 (= 10 Settembre 2022)</i> “ 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

Sarandrea Srl	SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO PRODUCT SPECIFICATION RAVIOLI AL BRASATO RAVIOLI WITH BRAISED MEAT FILLING LINEA SUPERFRESCO 2 KG	Rev. N° 0
		data di revisione : Gennnaio 2025
		Pag. 3 a 5

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	Rettangolare a doppia sfoglia Rectangular shape with double coats	
	Dimensioni - Dimensions	3.5 x 3.5 cm	± 0,5 cm
	Peso medio del singolo pezzo Piece Average weight	6 g	± 1.5 g
	Ripieno % - Filling%	48	± 3
	Pasta %	52	± 3
	Spessore sfoglia alla formatrice Dough Thickness at the forming machine	0.9 mm sup. 0.9 mm inf.	± 0.1 mm
INFORMAZIONI NUTRIZIONALI NUTRITIONAL INFORMATION	VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100g : / AVERAGE NUTRITIONAL VALUES PER 100g: Energia / Energy 1123 kJ/266.4 kcal – Grassi/Fat 6.9 g - di cui acidi grassi saturi / of which saturates 3 g – Carboidrati/Carbohydrate 40.0 g – di cui zuccheri/ of which sugars <0.5 g – Fibre/ Fibre <0.5 g - Proteine /Protein 11.0 g – Sale/ Salt 1.5 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

Sarandrea Srl	SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO PRODUCT SPECIFICATION RAVIOLI AL BRASATO RAVIOLI WITH BRAISED MEAT FILLING LINEA SUPERFRESCO 2 KG	Rev. N° 0 data di revisione : Gennnaio 2025 Pag. 4 a 5
---------------	---	---

CARATTERISTICHE SENSORIALI ED ORGANOLETTICHE - SENSORY CHARACTERISTICS / ORGANOLEPTIC		
PARAMETRI – PARAMETER		DESCRIZIONE - DESCRIPTION
	Aspetto / Colore Appearance / Color	Aspetto esterno /: forma quadrata a doppia sfoglia , pasta di colore giallo ; Aspetto interno: ripieno tritato finemente. colore leggermente marrone - External Aspect : Square shape with double coats, yellow color pasta ; Inside Aspect : filling : cooked meat of light color. Lightly minced filling
	Sapore / Taste	Ripieno: tipico di carni cotte con vino, verdure e piante aromatiche e formaggio. Pasta : tipico di pasta con uova . Filling : tipycal taste of meat cooked with wine, herbs and vegetables and cheese - Dough : typical of egg
	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 RAVIOLI AL BRASATO RAVIOLI WITH BRAISED MEAT FILLING 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 - <i>unità di vendita</i> PRIMARY PACKAGING - <i>selling pack</i>		
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 <i>Some products may require multiple sheets to avoid sticking pieces</i>	➤ 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 (<i>CT + foglio separatore + etichetta - CT + sheet of paper + label</i>)		Minimum 2218,2 g – 1 foglio 2226,2 g – 2 fogli 2234,2 g – 3 fogli caramella
PALLETIZZAZIONE - 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 Standard : 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		