

Sarandrea Srl	<p>FICHE TECHNIQUE DU PRODUIT FINI</p> <p>CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT</p> <p>PLEIN DE VIANDE</p> <p>RAVIOLIS PLIN AVEC FARCE À LA VIANDE</p> <p>LIGNE SUPERFRESH 2 KG</p>	<p>Tour. N ° 0</p> <p>date de révision: Janvier 2025</p> <p>Page. 1 à 5</p>
---------------	---	---

<p>FABRICANT ET SIÈGE SOCIAL DE LA ÉTABLISSEMENT</p> <p>NOM ET ADRESSE DE FABRICANT/ PRODUCTION SITE</p> <p>TIMBRE N° DE LICENCE CE/ UE</p>	<p>SARANDREA srl</p> <p>via Liguria 3/8, 20068 Peschiera Borromeo (MI) – ITALIE</p> <p>CE A1D3S</p> <div data-bbox="1062 376 1286 517" style="border: 1px solid black; border-radius: 50%; padding: 10px; text-align: center;"> <p>IL A1D3S CE</p> </div>
<p>PHOTO DU PRODUIT PHOTO</p> <p>FORMATS TAILLE DU PAQUET</p>	<div style="display: flex; justify-content: space-around;">   </div> <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>
<p>NOM COMMERCIAL NOM DU PRODUIT</p>	<p>PLIN CARNE - RAVIOLIS PLIN AVEC FARCE À LA VIANDE</p>
<p>Code article – Code article</p>	<p>PLIF2</p>
<p>Code EAN – Code EAN</p>	<p>8056459863149</p>
<p>NOM DE VENTE NOM DU PRODUIT RÉGLEMENTÉ</p>	<p>PÂTES AUX OEUFS FRAIS AVEC FARCE PÂTES AUX OEUFS FRAIS AVEC FARCE</p>
<p>DESCRIPTION DU PRODUIT DESCRIPTION DU PRODUIT</p>	<p>Produit obtenu avec des pâtes aux œufs frais et une farce à base de bœuf braisé au vin , légumes et épices, fromage affiné et mortadelle. 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 et une farce à base de viande de bœuf braisée cuite au vin, légumes et épices, fromage à pâte dure affiné et mortadelle. Le produit est emballé dans une boîte en carton alimentaire. Une feuille de papier alimentaire sépare le produit de la boîte . PÂTES FRAÎCHES EN VRAC</p>
<p>DÉCLARATION DES INGRÉDIENTS - COMME IL APPARAÎT DANS ÉTIQUETTE -</p> <p>DÉCLARATION DES INGRÉDIENTS - DÉCLARATION DES INGRÉDIENTS DE LA LISTE</p>	<p>PÂTES AUX OEUFS FRAIS AVEC FARCE</p> <p>INGRÉDIENTS : Pâtes 60% : semoule de BLE dur, farine de BLE tendre, OEUFS 20% . Farce 40% : viande de bœuf (origine : UE) 41,6%, chapelure (farine de BLÉ tendre, eau, sel), fromage Grana Padano DOP (LAIT, sel, présure, conservateur : lysozyme d'OEUF), bresaola (viande de bœuf, sel, dextrose, arômes naturels), FROMAGE râpé, vin (contient des SULFITES), arômes, huile de tournesol, oignons, carottes, CÉLERI, épinards déshydratés, sel, muscade, ail, concentré de tomates, poivre noir, clous de girofle, feuilles de laurier, conservateur : acide sorbique. Fariné avec de la farine de riz. Peut contenir : SOJA, MOUTARDE, LUPIN, FRUITS À COQUE, POISSON, CRUSTACÉS ET MOLLUSQUES.</p> <p>PÂTES AUX OEUFS FRAIS AVEC FARCE</p> <p>INGRÉDIENTS : Pâte 60% : semoule de BLÉ dur, farine de BLÉ, ŒUF 20%. Farce 40% viande de bœuf (origine : UE) 41,6%, chapelure (farine de BLÉ, eau, sel), fromage Grana Padano AOP (LAIT, sel, présure, conservateur : lysozyme d'ŒUF), bresaola (viande de bœuf, sel, dextrose, arômes naturels), FROMAGE à pâte dure râpé, vin (contient du LAIT)</p>

Sarandrea Srl	FICHE TECHNIQUE DU PRODUIT FINI CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT PLEIN DE VIANDE RAVIOLIS PLIN AVEC FARCE À LA VIANDE LIGNE SUPERFRESH 2 KG	Tour. N ° 0 date de révision: Janvier 2025 Page. 2 à 5
---------------	--	---

TEL QU'IL APPARAÎT SUR L'ÉTIQUETTE DU PRODUIT	PRODUIT SULFITES), arômes, huile de tournesol, oignons, carottes, CÉLERI, épinards déshydratés, sel, muscade, ail, concentré de tomates, poivre noir, clous de girofle, laurier, conservateur : acide sorbique. Saupoudré de farine de riz. Peut contenir : SOJA, MOUTARDE, LUPIN, FRUITS À COQUE, POISSON, CRUSTACÉS ET MOLLUSQUES. 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, FRUITS À COQUE, POISSON, CRUSTACÉS ET MOLLUSQUES. Peut contenir : SOJA, MOUTARDE, LUPIN, FRUITS À COQUE, POISSON, CRUSTACÉS ET MOLLUSQUES.
MODE DE VIE	Convient aux végétariens (ne pas manger de viande ni de poisson) NON Convient aux végétariens (ne pas consommer de viande et de poisson) : Convient aux végétaliens (ne pas consommer de produits d'origine animale) NON Convient aux végétaliens (ne pas consommer de viande ou de produits dérivés de viande) : 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) 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 - 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 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
	PLEIN DE VIANDE RAVIOLIS PLIN AVEC FARCE À LA VIANDE 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 aqatique - Activité aqatique	0,92< Aw < 0,97	-----
	Forme	Feuille de pâte feuilletée simple, rectangulaire, pliée et gonflée au centre. Rectangle de pâte simple plié et gonflé.	
	Dimensions - Dimensions	2,8 x 1 cm ± 0,5 cm	
	Poids moyen d'une seule pièce Pièce Poids moyen	2,5 g	± 1 g
	% de remplissage	40	± 3
	Pâtes %	60	± 3
	Epaisseur de la feuille de pâtisserie à la machine de formage Épaisseur de la pâte à la machine de formage	0,9 mm	± 0,1 mm
INFORMATIONS NUTRITIONNELLES INFORMATIONS NUTRITIONNELLES	VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES POUR 100g : / MOYENNE VALEURS NUTRITIONNELLES POUR 100g : Energie / Energie 1233 kJ / 292 kcal – Matières grasses / Matières grasses 5,2 g - dont acides gras saturés / dont acides gras saturés 1,9 g – Glucides / Glucides 43,0 g – dont sucres 1,1 g – Fibres 2,0 g - Protéine /Protein 17,0 g – Sale/ Sel 1,0 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	≥ 102
	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 PLEIN DE VIANDE RAVIOLIS PLIN AVEC FARCE À LA VIANDE 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 rectangulaire renflée au centre ; pâtes de couleur jaune; Aspect intérieur : garniture finement hachée. colorer légèrement brun - Aspect extérieur : forme rectangulaire et renflée, pâtes de couleur jaune Aspect intérieur : garniture : viande cuite de couleur claire Garniture légèrement hachée
Saveur / Goût		Garniture : typique des viandes braisées et du fromage. Pâtes : typique des pâtes aux œufs. Garniture : goût typique de viande braisée et de fromage - Pâte : typique de l'œuf
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
<p>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.</p> <p>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.</p>

Sarandrea Srl	FICHE TECHNIQUE DU PRODUIT FINI CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT	Tour. N ° 0
	PLEIN DE VIANDE RAVIOLIS PLIN AVEC FARCE À LA VIANDE LIGNE SUPERFRESH 2 KG	date de révision : Janvier 2025
		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