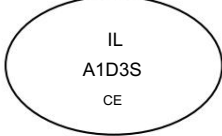



<b>Sarandrea Srl</b>	<b>FICHE TECHNIQUE DU PRODUIT FINI</b> <b>CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT</b> <b>COLIS DE JAMBON CRU</b> <b>FAGOTTINO AU JAMBON</b> <b>LIGNE SUPERFRESH 2 KG</b>	Tour. N ° 0 date de révision: Janvier 2025 Page. 1 à 5
----------------------	--	---

FABRICANT ET SIÈGE SOCIAL DE LA ÉTABLISSEMENT NOM ET ADRESSE DE FABRICANT/ PRODUCTION SITE TIMBRE N° DE LICENCE CE/ UE	SARANDREA srl via Liguria 3/8, 20068 Peschiera Borromeo (MI) – ITALIE  CE A1D3S  <div style="text-align: center;">   <b>CE</b> </div>
PHOTO DU PRODUIT PHOTO  FORMATS TAILLE DU PAQUET	<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>
NOM COMMERCIAL NOM DU PRODUIT	<b>FAGOTTINO AU JAMBON</b>
Code article – Code article	FPF2
Code EAN – Code EAN	8056459863064
NOM DE VENTE NOM DU PRODUIT RÉGLEMENTÉ	PÂTES AUX OEUFS FRAIS AVEC FARCE <b>PÂTES AUX OEUFS FRAIS AVEC FARCE</b>
DESCRIPTION DU PRODUIT DESCRIPTION DU PRODUIT	<p>Produit obtenu avec des pâtes aux œufs frais et une farce à base de porc et de bœuf cuites avec du vin de carton alimentaire. Une feuille de papier , légumes et épices et jambon cru. Le produit est emballé dans des boîtes de alimentaire sépare le produit du carton. PÂTES FRAÎCHES EN VRAC</p> <p>Produit obtenu à partir de pâtes aux œufs frais et de farce à base de viande de porc et de bœuf rôtie cuite avec du vin, des légumes et des épices et du jambon cru. Le produit est emballé dans une boîte en carton alimentaire. Une feuille de papier à usage alimentaire sépare le produit de la boîte. carton . <b>PÂTES FRAÎCHES EN VRAC</b></p>
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> <b>INGRÉDIENTS</b> : Pâtes 52% : semoule de BLÉ dur, farine de BLÉ tendre, OEUFS 20%. Farce 48% : mortadelle (porc, tripes de porc, sel, épices, arômes, herbes aromatiques), chapelure (farine de BLE tendre, eau, sel), viande de bœuf, jambon cuit (porc, sel, dextrose, sucre, arômes naturels), jambon cru 11% (porc - Origine : UE-, sel), bresaola (bœuf, sel, dextrose, arômes naturels), porc, huile de tournesol, vin (contient des SULFITES), oignons, arômes, sel, carottes, CÉLERI, ail, romarin, sauge, poivre noir, conservateur : acide sorbique. Fariné avec de la farine de riz. Peut contenir : SOJA, MOUTARDE, LUPIN, LAIT, FRUITS À COQUE, POISSON, CRUSTACÉS ET MOLLUSQUES.  <b>PÂTES AUX OEUFS FRAIS AVEC FARCE</b> <b>INGRÉDIENTS</b> : Pâte 52% : semoule de BLE dur, farine de BLE, OEUF 20%. Garniture 48% : mortadelle de porc (viande de porc, morceaux de porc, sel, épices, arômes, herbes), chapelure (farine de BLÉ, eau, sel), viande de bœuf, jambon cuit (viande de porc, sel, dextrose, sucre, arômes naturels), jambon cru 11% (viande de porc – Origine : sel UE), bresaola (viande de bœuf, sel, dextrose, arômes naturels), viande de porc,

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

	<p>Huile de tournesol, vin (contient des SULFITES), oignons, arômes, sel, carottes, CÉLERI, ail, romarin, sauge, poivre noir, conservateur : acide sorbique. Saupoudré de farine de riz. 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 - <a href="#">LISTE DES ALLERGÈNES À L'INTÉRIEUR DU PRODUIT</a>	Pour les allergènes , <a href="#">voir les ingrédients en MAJUSCULES.</a>
ALLERGÈNES POSSIBLES CONTAMINATION – <a href="#">ALLERGÈNES EN RAISON D'UNE POSSIBLE CROISEMENT CONTAMINATION</a>	Peut contenir : SOJA, MOUTARDE, LUPIN, LAIT, FRUITS À COQUE, POISSON, CRUSTACÉS ET MOLLUSQUES.  Peut contenir : 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)  <a href="#">Convient aux végétariens (ne pas consommer de viande et de poisson) :</a> NON</p> <p>Convient aux végétaliens (ne pas consommer de produits d'origine animale)  <a href="#">Convient aux végétaliens (ne pas consommer de viande ou de produits dérivés de viande) :</a> NON</p> <p>Convient aux ovo-lacto-végétariens (consommer des œufs, du lait et leurs dérivés)  <a href="#">Convient aux végétariens ovo-lacto (consommez des produits laitiers et des œufs, mais pas de viande)</a> NON</p>
CONDITIONS DE STOCKAGE <a href="#">CONDITIONS DE STOCKAGE</a>	CONSERVER AU RÉFRIGÉRATEUR À MAXIMUM 4°C. <a href="#">CONSERVER AU RÉFRIGÉRATEUR À MAXIMUM 4° C.</a>
STOCKAGE LÉGAL <a href="#">STOCKAGE LÉGAL</a>	Réfrigéré - <a href="#">Réfrigéré</a> : (+1°C - +4°C )
TEMPS DE CUISSON <a href="#">TEMPS DE CUISSON</a>	4 minutes . - 4 minutes .
CONSEILS DE CUISINE ET POUR LA PRÉPARATION  <a href="#">INSTRUCTION POUR LA CUISINE ET MODE DE PRÉPARATION</a>	<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>
CONDITIONS DE TRANSPORT ET LIVRAISON - <a href="#">TRANSPORT ET CONDITIONS DE LIVRAISON</a>	Véhicules frigorifiques / <a href="#">Camion frigorifique</a> Max : +4°C (tolérance : +6°C) ; Minimum +1°C
DURABILITÉ À PARTIR DE LA DATE DE PRODUCTION - <a href="#">DURÉE DE CONSERVATION TOTALE À PARTIR DE FABRICATION</a>	10 jours – <a href="#">jours</a>
EXPRESSION DE DATE EXPIRATION <a href="#">INDICATION DE DATE - (FORMAT)</a>	<p>« 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</p>
ÉLÉMENTS DE TRAÇABILITÉ <a href="#">ÉLÉMENTS DE TRAÇABILITÉ</a>	<p>Lot interne – <a href="#">Lot interne à l'entreprise</a></p> <p>Le <a href="#">code</a> de lot est imprimé sur l'étiquette</p>

Sarandrea Srl	FICHE TECHNIQUE DU PRODUIT FINI CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT	Tour. N ° 0 date de révision: Janvier 2025
	COLIS DE JAMBON CRU FAGOTTINO 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	Petit sac rond dans la partie inférieure et fermé par une touffe Ø 2 cm ; Hauteur 3,5 – 4 cm 10 g	
	Dimensions - Dimensions		± 0,5 cm
	Poids moyen d'une seule pièce Pièce Poids moyen		± 1,5 g
	% de remplissage	48	± 3
	Pâtes %	52	± 3
	Épaisseur 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 : / VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES POUR 100g : Energie / Energie 1207 kJ / 286 kcal – Matières grasses / Matières grasses 7,6 g - dont acides gras saturés / dont acides gras saturés 2,4 g – Glucides/Glucides 40,0 g – dont sucres/ dont sucres 2,0 g – Fibres/ Fibres 1,7 g - Protéines /Protéines 13,0 g – Vente/ Sel 1.4	
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	Muffe < 104 Levures < 105	> 105
	Staphylococcus aureus	< 104	≥ 105
	Réducteurs de sulfite de Clostridia Clostridies sulfite-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 JAMBON CRU <b>FAGOTTINO 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 de sac avec fermeture en touffe, pâte jaune ; Aspect intérieur : râpé finement haché de couleur légèrement foncée - Aspect extérieur : Forme de petit sac touffeté, pâtes de couleur jaune ; Aspect intérieur : viande cuite de couleur claire. Garniture : farce légèrement hachée
	Saveur / Goût	Farce : typique du jambon et de la viande cuisinés avec du vin, des légumes et des herbes aromatiques. Pâtes : typique des pâtes aux œufs . / Garniture : goût typique du jambon cru et de la viande cuite au vin, aux herbes et aux légumes 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

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
	COLIS DE JAMBON CRU FAGOTTINO AU JAMBON LIGNE SUPERFRESH 2 KG	date de révision: Janvier 2025
		Page. 5 à 5

## CARACTÉRISTIQUES DE L'EMBALLAGE STANDARD

## CARACTÉRISTIQUES DE L'EMBALLAGE STANDARD

Indication de poids – Indication de 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