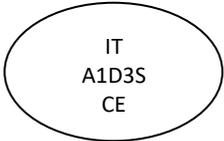


<p>Sarandrea Srl</p>	<p>SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO PRODUCT SPECIFICATION</p> <p>FETTUCCE LARGHE 8 mm Wide FETTUCCE Fresh Egg Pasta LINEA SUPERFRESCO 2 KG</p>	<p>Rev. N° 0 data di revisione : Gennaio 2025</p> <p>Pag. 1 a 4</p>
<p>PRODUTTORE E SEDE DELLO STABILIMENTO NAME AND ADDRESS OF MANUFACTURER/ PRODUCTION SITE BOLLO CE/ EU LICENCE N°</p>	<p>SARANDREA s.r.l. via Liguria 3/8, 20068 Peschiera Borromeo (MI) – ITALIA</p> <p>IT A1D3S CE</p> 	
<p>FOTO DEL PRODOTTO PHOTO</p> <p>FORMATI PACK SIZE</p>	 <p><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></p> <p>scatola in cartone ad uso alimentare / in carton food tray : 2 kg</p>	
<p>DENOMINAZIONE COMMERCIALE PRODUCT NAME</p>	<p>FETTUCCE 8 mm</p>	
<p>Codice Articolo – Item Code</p>	<p>F8F2</p>	
<p>Codice EAN – EAN Code</p>	<p>8056459863460</p>	
<p>DENOMINAZIONE DI VENDITA REGULATED PRODUCT NAME</p>	<p>PASTA FRESCA ALL'UOVO FRESH EGG PASTA</p>	
<p>DESCRIZIONE DEL PRODOTTO PRODUCT DESCRIPTION</p>	<p>Pasta fresca lunga di semola di grano duro all'uovo arrotolata a mano a nido e confezionata in scatole di cartone ad uso alimentare . Un foglio di carta ad uso alimentare separa il prodotto dal cartone . PASTA FRESCA DA VENDERSI SFUSA</p> <p>Hand-rolled long fresh pasta of durum wheat semolina with eggs, 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</p>	
<p>DICHIARAZIONE INGREDIENTI - COME APPARE IN ETICHETTA -</p> <p>INGREDIENT DECLARATION - LIST INGREDIENT DECLARATION AS APPEARS ON PRODUCT LABEL</p>	<p>PASTA FRESCA ALL'UOVO INGREDIENTI: semola di GRANO duro, UOVA 20% . Sfarinato con farina di riso . Può contenere: SOIA, SENAPE, LUPINO.</p> <p>FRESH EGG PASTA INGREDIENTS: durum WHEAT semolina, EGG 20% . Sprinkled with rice flour. May contain : SOY, MUSTARD, LUPIN.</p> <p>Origine del grano : UE e non-UE / Wheat origin : EU and non-EU</p> <p>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</p>	
<p>ALLERGENI CONTENUTI NEL PRODOTTO - LIST OF ALLERGENS INSIDE THE PRODUCT</p>	<p>Gli allergeni sono indicati con la LETTERA MAIUSCOLA For allergens, see ingredients in CAPITAL LETTERS.</p>	
<p>ALLERGENI DA POSSIBILE CONTAMINAZIONE - ALLERGENS DUE TO POSSIBLE CROSS CONTAMINATION</p>	<p>Può contenere : SOIA, SENAPE, LUPINO May contain : SOY, MUSTARD, LUPIN .</p>	

Sarandrea Srl	SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO PRODUCT SPECIFICATION FETTUCCE LARGHE 8 mm Wide FETTUCCE Fresh Egg Pasta LINEA SUPERFRESCO 2 KG	Rev. N° 0 data di revisione : Gennaio 2025 Pag. 3 a 4
---------------	---	--

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI NUTRITIONAL INFORMATION	VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100g : / AVERAGE NUTRITIONAL VALUES PER 100g : Energia / Energy 1212 kJ/286 kcal – Grassi/ Fat 2.6 g- di cui acidi grassi saturi / of which saturates 0.7 g – Carboidrati/ Carbohydrate 53.0 g – di cui zuccheri/ of which sugars 0.8 g – Fibre/ Fibre 2.2 g - Proteine / Protein 11.0 g – Sale/ Salt 0.05 g		Tolleranza/ Tolerances +/- 20%																										
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS (Circolare ministeriale n.32 del 03/08/1985 ; PRISA Piemonte 2012)	<table border="1"> <thead> <tr> <th></th> <th>Valori Standard Typical Value UFC/g</th> <th>RIFIUTO - REJECT UFC/g</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Carica Batterica Totale Total Aerobic Count</td> <td>° < 10⁶</td> <td>° > 10⁷</td> </tr> <tr> <td>Enterobacteriaceae</td> <td>< 10⁴</td> <td>≥ 10⁵</td> </tr> <tr> <td>E.coli β-glucuronidasi +</td> <td>< 100</td> <td>≥ 10²</td> </tr> <tr> <td>Muffe e Lieviti Moulds & Yeasts</td> <td>Muffe < 10⁴ Lieviti < 10⁵</td> <td>> 10⁵</td> </tr> <tr> <td>Stafilococcus aureus</td> <td>< 10⁴</td> <td>≥ 10⁵</td> </tr> <tr> <td>Clostridi Solfito Riduttori Sulphite reducing clostridia</td> <td>< 50</td> <td>> 10²</td> </tr> <tr> <td>Salmonella spp</td> <td>Assente – Absent /25g</td> <td>Presente - Present</td> </tr> <tr> <td>Listeria monocytogenes</td> <td>Assente – Absent / 25g</td> <td>> 11 UFC/g</td> </tr> </tbody> </table>		Valori Standard Typical Value UFC/g	RIFIUTO - REJECT UFC/g	Carica Batterica Totale Total Aerobic Count	° < 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	
	Valori Standard Typical Value UFC/g	RIFIUTO - REJECT UFC/g																											
Carica Batterica Totale Total Aerobic Count	° < 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 /: strisce di pasta arrotolate a nido ; pasta di colore giallo . External Aspect : yellow strips of dough rolled into a nest
Consistenza / Consistency, texture		Leggermente sostenuta al tempo di cottura consigliato (al “dente”). Good consistence at the suggested cooking time(al “dente”) .
Struttura/ Structure		Leggermente elastica / slightly elastic
Sapore / Taste		Pasta : sapore di uovo Dough : typical taste of egg .

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 tracciabilità 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 FETTUCCE LARGHE 8 mm Wide FETTUCCE Fresh Egg Pasta LINEA SUPERFRESCO 2 KG	Rev. N° 0 data di revisione : Gennaio 2025 Pag. 4 a 4
---------------	---	--

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 White printed cardboard for food use foglio separatore per alimenti + Sheet of paper for food use	PAP 20 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	<ul style="list-style-type: none"> ➤ 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 Weight (<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 - Cartons 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		