

Sarandrea Srl		FICHE TECHNIQUE DU PRODUIT FINI CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT GNOCCHIS AU PESTO GNOCCHIS AU PESTO DE BASILIC LIGNE SUPERFRESH 2 KG		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 IL A1D3S CE			
PHOTO DU PRODUIT PHOTO FORMATS TAILLE DU PAQUET		 L'image est uniquement à des fins d'affichage L'image a pour seul but de montrer l'emballage barquette alimentaire en carton / en barquette alimentaire en carton : 2 kg			
Code article – Code article		GBF2			
Code EAN – Code EAN		8056459861824			
NOM DE VENTE NOM DU PRODUIT RÉGLEMENTÉ		GNOCCHIS DE POMMES DE TERRE AU PESTO GNOCCHIS DE POMMES DE TERRE AU PESTO DE BASILIC			
DESCRIPTION DU PRODUIT DESCRIPTION DU PRODUIT		Il s'agit d'un produit original et savoureux dans lequel le mélange classique de pommes de terre est enrichi pendant la transformation avec du Pesto Alla Genovese préparé avec du basilic italien, des amandes, des pignons de pin et des fromages italiens Pecorino Romano DOP et Parmigiano Reggiano DOP. La saveur est encore plus fraîche avec l'ajout de basilic. Le produit est emballé dans des boîtes en carton de qualité alimentaire. Une feuille de papier alimentaire sépare le produit du carton. PÂTES FRAÎCHES À VENDRE EN VRAC. Il s'agit d'un produit original et délicieux dans lequel le mélange classique de pommes de terre est enrichi pendant la transformation avec du pesto génois préparé avec du basilic italien, des amandes, des pignons de pin et avec les fromages italiens Pecorino Romano AOP et Parmigiano Reggiano AOP. La saveur est rendue encore plus fraîche par l'ajout de basilic. Le produit est emballé dans une boîte en carton alimentaire. Une feuille de papier à usage alimentaire sépare le produit du carton. PÂTES FRAÎCHES EN VRAC			
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		GNOCCHIS DE POMMES DE TERRE AU PESTO INGRÉDIENTS: Purée de pommes de terre 83% [eau, flocons de pommes de terre (pommes de terre, antioxydants: métabISULFITE de sodium, épices, correcteur d'acidité: acide citrique)], amidon de maïs, amidon de BLÉ, sel, farine de BLÉ tendre Pesto alla Genovese 4,5% [basilic, huile de tournesol, margarine (huiles et graisses végétales - huile de palme, huile de coco, huile de colza, huile de tournesol -, eau, émulsifiants: E471, arôme), BEURRE, FROMAGES affinés, FROMAGE Parmigiano Reggiano DOP, fromage Pecorino Romano DOP (LAIT de brebis, présure, sel), huile d'olive extra vierge, NOIX, AMANDES, pignons de pin, ail, sel], préparation au basilic (basilic, huile de tournesol, sel), conservateur: acide sorbique. Fariné avec de la farine de riz. Peut contenir : SOJA , MOUTARDE. Origine de la pomme de terre : UE GNOCCHIS DE POMMES DE TERRE AU PESTO DE BASILIC INGRÉDIENTS : purée de pommes de terre 83% [eau, flocons de pommes de terre (pommes de terre, antioxydants : métabISULFITE de sodium, épices, correcteurs d'acidité : acide citrique)], amidon de maïs, amidon de BLÉ, sel, margarine , sauce pesto au basilic (style génois) 4,5% [basilic , huile de tournesol, de farine de BLÉ (huiles et graisses végétales -huile de palme, huile de coco, huile de colza, huile de tournesol)-,			

Sarandrea Srl	FICHE TECHNIQUE DU PRODUIT FINI		Tour. N ° 0
	CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT		date de révision:
	GNOCCHIS AU PESTO		Janvier 2025
	GNOCCHIS AU PESTO DE BASILIC		Page. 2 à 5
	LIGNE SUPERFRESH 2 KG		
	eau, émulsifiants : E471, arôme), BEURRE, FROMAGES à pâte dure affinés, FROMAGE Parmigiano Reggiano AOP, fromage Pecorino Romano AOP (LAIT de brebis, sel, présure), huile d'olive extra vierge, NOIX, AMANDES, pignons de pin, ail, sel], préparation au basilic (basilic, huile de tournesol, sel), conservateur : acide sorbique. Saupoudré de farine de riz. Peut contenir : LAIT, FRUITS À COQUE, SOJA, MOUTARDE. Origine pomme de terre : UE 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 des traces de : NA Peut contenir des traces de : NA		
MODE DE VIE	Convient aux végétariens (ne pas consommer de viande) : OUI Convient aux végétaliens (ne pas consommer de produits d'origine animale) Convient aux végétaliens (ne pas consommer de viande ou de produits dérivés de viande) NON 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) (* caglio animale dans le fromage) 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	3/4 minutes. - 3/4 minutes.		
CONSEILS DE CUISINE ET POUR LA PRÉPARATION INSTRUCTION POUR LA CUISINE ET MODE DE PRÉPARATION	CONSEILS DE CUISSON : Versez le produit dans une grande quantité d'eau légèrement bouillante salée et laissez cuire à feu moyen pendant le temps de cuisson indiqué. Les gnocchis doivent flotter à la surface. Égouttez DÉLICATEMENT et servez avec une sauce de votre choix. Il peut y avoir des morceaux joints dans l'emballage : pour éviter les cassures, NE LES DIVISER PAS CRUS, mais les cuire directement. CONSEILS DE CUISSON : Verser le produit dans une grande quantité d'eau salée, porter à ébullition et laisser cuire à feu moyen pendant le temps de cuisson indiqué. Les gnocchis doivent remonter à la surface. Égoutter DÉLICATEMENT et servir avec une sauce au goût. Dans l'emballage, il peut y avoir des morceaux de produit attachés : pour éviter qu'ils ne se cassent, NE PAS LES DIVISER, mais les faire 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 - TABLETTE TOTALE LA VIE DE LA FABRICATION	10 jours – jours		
EXPRESSION DE DATE EXPIRATION INDICATION DE A UTILISER AVANT LE 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		Tour. N ° 0
	CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT		date de révision:
	GNOCCHIS AU PESTO		Janvier 2025
	GNOCCHIS AU PESTO DE BASILIC		Page. 3 à 5
	LIGNE SUPERFRESH 2 KG		

PARAMÈTRES			
CARACTÉRISTIQUES CHIMIQUES- PHYSIQUE PHYSIQUE ET CHIMIQUE CARACTÉRISTIQUES	Paramètres - Paramètres	Valeur standard / Valeur typique	Tolérance / Tolérances
	Humidité – Moisissure	50 %	± 3
	Forme et dimensions	Morceaux de pâte cylindriques d'environ 2,5 cm de diamètre, de couleur vert clair (± 0,5 cm). Morceaux de pâte cylindriques d'environ 2,5 cm (± 0,5 cm) La pâte a une couleur vert clair	
INFORMATIONS NUTRITIONNELLES INFORMATIONS NUTRITIONNELLES	VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES POUR 100g : / VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES POUR 100g : Énergie / Énergie 869 kJ / 206 kcal – Matières grasses / Matières grasses 2,6 g - dont acides gras saturés / dont acides gras saturés 0,5 g – Glucides / Glucides 42,0 g – dont sucres 8,6 g – Fibres 2,8 g – Protéines Protéine 2,5 g – Sel 1,9 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	> 10 7
	Entérobactéries	< 104	≥ 105
	β-glucuronidation d'E.coli +	< 100	≥ 102
	Moisissures et levures 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

CARACTÉRISTIQUES SENSORIELLES / ORGANOLEPTIQUES		
PARAMETRI – PARAMÈTRE		DESCRIPTION - DESCRIPTION
	Apparence / Couleur Apparence / Couleur	Aspect extérieur : Morceaux de pâte cylindriques à surface lisse. Couleur vert clair. Aspect extérieur : Morceaux de pâte de forme cylindrique. La pâte a une couleur vert clair avec une surface lisse.
	Saveur / Goût	Doux – Doux
	Cohérence / Cohérence, Texture	Saveur équilibrée de pomme de terre et de basilic avec des notes de fromage et d'amande. Saveur équilibrée de pomme de terre et de basilic avec des notes de fromage et d'amande
	Structure/ Structure	Légèrement élastique / légèrement élastique

Sarandrea Srl	FICHE TECHNIQUE DU PRODUIT FINI	Tour. N ° 0
	CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT	date de révision:
	GNOCCHIS AU PESTO	Janvier 2025
	GNOCCHIS AU PESTO DE BASILIC	Page. 4 à 5
	LIGNE SUPERFRESH 2 KG	

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 PAP 20 Carton blanc imprimé à usage alimentaire feuille de séparation alimentaire + feuille de papier à usage alimentaire 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 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		Peso net - Poids net standard :
Poids de la palette environ 23 kg - Poids de la palette en bois environ 23 kg		norme 240 kg - max 300 kg
Les palettes sont enveloppées de cellophane extensible Les palettes ne doivent pas être doublées		

Sarandrea Srl	FICHE TECHNIQUE DU PRODUIT FINI CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT GNOCCHIS AU PESTO GNOCCHIS AU PESTO DE BASILIC LIGNE SUPERFRESH 2 KG	Tour. N ° 0 date de révision: Janvier 2025 Page. 5 à 5
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.		