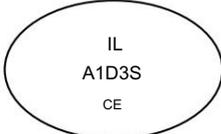


<p>Sarandrea Srl</p>	<p>FICHE TECHNIQUE DU PRODUIT FINI CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT Gnocchis Doublés Gnocchi avec des rayures évidentes sur la surface LIGNE SUPERFRESH 2 KG</p>	<p>Tour. N ° 0 date de révision: Janvier 2025 Page. 1 à 4</p>
<p>FABRICANT ET SIÈGE SOCIAL DE LA ÉTABLISSEMENT NOM ET ADRESSE DE FABRICANT/ PRODUCTION SITE TIMBRE N° DE LICENCE CE/ UE</p>	<p>SARANDREA srl via Liguria 3/8, 20068 Peschiera Borromeo (MI) – ITALIE CE A1D3S</p>	
<p>PHOTO DU PRODUIT PHOTO FORMATS TAILLE DU PAQUET</p>		 <p>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</p>
<p>NOM COMMERCIAL NOM DU PRODUIT</p>	<p>Gnocchi Rigati - Gnocchi avec des rayures évidentes en surface</p>	
<p>Code article – Code article</p>	<p>GRF2</p>	
<p>Code EAN – Code EAN</p>	<p>8056459861848</p>	
<p>NOM DE VENTE NOM DU PRODUIT RÉGLEMENTÉ</p>	<p>Gnocchis de pommes de terre fraîches - Gnocchis de pommes de terre fraîches</p>	
<p>DESCRIPTION DU PRODUIT DESCRIPTION DU PRODUIT</p>	<p>Gnocchis de pommes de terre Rigati composés principalement de pommes de terre déshydratées avec de la féculé de pomme de terre et d'autres féculés et de la farine de blé tendre saupoudrée de farine de riz. 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. Boulettes de pommes de terre avec des rayures évidentes à la surface, fait à partir de pommes de terre déshydratées avec féculé de pomme de terre et autres amidons et farine de blé ; saupoudrées de farine de riz. Le produit est emballé dans un carton alimentaire. Une feuille de papier alimentaire sépare le produit du carton. PÂTES FRAÎCHES EN VENTE EN VRAC</p>	
<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</p>	<p>Gnocchis de pommes de terre FRAÎCHES INGRÉDIENTS : Purée de pommes de terre 85% [eau, flocons de pommes de terre (pommes de terre, antioxydant : métabisulfite de sodium, épices, correcteur d'acidité : acide citrique)], amidon de maïs, amidon de BLÉ, sel, farine de BLÉ tendre, conservateur : acide sorbique. Fariné avec de la farine de riz. Peut contenir : LAIT, FRUITS À COQUE, SOJA, MOUTARDE. Origine de la pomme de terre : UE Gnocchis de pommes de terre fraîches INGRÉDIENTS : purée de pommes de terre 85% [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, farine de BLÉ, conservateur : acide sorbique. Saupoudré de farine de riz. Peut contenir : LAIT, FRUITS À COQUE, SOJA, MOUTARDE. Origine de la 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</p>	
<p>ALLERGÈNES CONTENUS DANS LE PRODUIT - LISTE DES ALLERGÈNES À L'INTÉRIEUR DU PRODUIT</p>	<p>Pour les allergènes, voir les ingrédients en MAJUSCULES.</p>	

Sarandrea Srl	FICHE TECHNIQUE DU PRODUIT FINI CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT	Tour. N ° 0 date de révision: Janvier 2025
	GNOCCHIS DOUBLÉS GNOCCHI AVEC DES RAYURES ÉVIDENTES SUR LA SURFACE LIGNE SUPERFRESH 2 KG	Page. 2 à 4

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 manger de viande ni de poisson) Convient aux végétariens (ne pas consommer de viande) : OUI Convient aux végétaliens (ne pas consommer de produits d'origine animale) voir allergènes 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 (consomme des produits laitiers et des œufs, mais pas de viande) SI – OUI
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 CUISSON 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 - DURÉE DE CONSERVATION TOTALE À PARTIR DE FABRICATION	10 jours – jours
EXPRESSION DE DATE EXPIRATION INDICATION DE À 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

PARAMÈTRES

CARACTÉRISTIQUES CHIMIQUES- PHYSIQUE	Paramètres - Paramètres	Valeur standard / Valeur typique	Tolérance / Tolérances
PHYSIQUE ET CHIMIQUE CARACTÉRISTIQUES	Humidité – Moisissure	50 %	± 3
	Forme et dimensions	Morceaux de pâte elliptiques d'environ 3 cm (± 0,5 cm) de couleur claire. Morceaux de pâte de forme elliptique d'environ 3 cm (± 0,5 cm). La pâte est de couleur claire.	

Sarandrea Srl	FICHE TECHNIQUE DU PRODUIT FINI CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT GNOCCHIS DOUBLÉS GNOCCHI AVEC DES RAYURES ÉVIDENTES SUR LA SURFACE	Tour. N ° 0 date de révision: Janvier 2025 Page. 3 à 4
	LIGNE SUPERFRESH 2 KG	

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES INFORMATIONS NUTRITIONNELLES	VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES POUR 100g : / VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES VALEURS POUR 100g : Energie / Energie 807 kJ / 190 kcal – Matières grasses / Matières grasses < 0,5 g - dont acides gras saturés / dont acides gras saturés 0,2 g – Glucides / Glucides 43,0 g – dont sucres 7,3 g – Fibres 2,4 g - Protéine /Protein 2.6 g – Sale/ Sel 1.8 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
	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 elliptiques avec des stries évidentes sur la surface. Couleur claire. Aspect extérieur : Morceaux de pâte à forme elliptique forme. La pâte est de couleur claire avec des rayures évidentes sur la surface.
	Saveur / Goût	Goût typique de la pomme de terre - Goût typique de la pomme de terre
	Cohérence / Cohérence, Texture	Doux – Doux
	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 date de révision: Janvier 2025
	GNOCCHIS DOUBLÉS GNOCCHI AVEC DES RAYURES ÉVIDENTES SUR LA SURFACE LIGNE SUPERFRESH 2 KG	Page. 4 par 4

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