

<p>SARANDREA SRL</p> 	<p>FICHE TECHNIQUE DU PRODUIT FINI SPÉCIFICATION DU PRODUIT</p> <p>COLIS DE SAUMON FUMÉ FAGOTTINO AU SAUMON FUMÉ</p> <p>PRODUIT SURGELÉ</p>	<p>Rév. n ° 0</p> <p>date de révision : avril 2025</p> <p>Page. 1 à 4</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>IT A1D3S CE</p> <div style="text-align: center;">  </div> <p style="text-align: center;">CE</p>
<p>PHOTO DU PRODUIT</p> <p>PHOTO</p> <p>FORMATS</p> <p>FORMAT DU PAQUET</p>	<div style="text-align: center;">  </div> <p style="text-align: center;">CARTON / BOÎTE EN CARTON : 2 kg ( 1 x 2 kg )</p>
<p>NOM COMMERCIAL</p> <p>NOM DU PRODUIT</p>	<p>COLIS DE SAUMON FUMÉ</p> <p>FAGOTTINO AU SAUMON FUMÉ</p>
<p>NOM DE VENTE</p> <p>NOM DU PRODUIT RÉGLEMENTÉ</p>	<p>PÂTES AUX ŒUFS FRAIS AVEC GARNITURE SURGELÉ</p> <p>PÂTES AUX ŒUFS FRAIS SURGELÉS AVEC GARNITURE</p>
<p>Code article – Code article</p>	<p>FSF</p>
<p>Code EAN – Code EAN</p>	<p>8056459862388</p>
<p>DESCRIPTION DU PRODUIT</p> <p>DESCRIPTION DU PRODUIT</p>	<p>Produit obtenu avec des pâtes aux œufs frais avec tomate et blettes rouges et avec une garniture à base de saumon fumé et de ricotta. Le produit est pasteurisé et conditionné dans des sacs en plastique transparents et non soudés de qualité alimentaire. Le produit est ensuite mis en boîte puis congelé.</p> <p>Produit obtenu à partir de pâtes fraîches aux œufs, tomates et betteraves rouges, farcies au saumon fumé et à la ricotta. Les pâtes fraîches farcies sont pasteurisées et conditionnées dans un sachet plastique transparent alimentaire (non scellé). Le produit est ensuite placé dans une boîte en carton puis congelé.</p>
<p>DÉCLARATION DES INGRÉDIENTS</p> <p>- TEL QU'IL APPARAÎT DANS ÉTIQUETTE -</p> <p>DÉCLARATION DES INGRÉDIENTS</p> <p>- DÉCLARATION DES INGRÉDIENTS</p> <p>TEL QU'IL APPARAÎT SUR L'ÉTIQUETTE DU PRODUIT</p>	<p>PÂTES AUX ŒUFS FRAIS AVEC GARNITURE SURGELÉ</p> <p>INGRÉDIENTS : Pâtes 52% : semoule de BLE dur, farine de BLE tendre, ŒUFS 20%, poudre de tomate 0,9%, poudre de blettes rouges 0,3%. Garniture 48% : préparation laitière (eau, huile de tournesol, protéines de LAIT, fécule de pomme de terre, FROMAGE, sel), SAUMON fumé 23%*, ricotta (LACTOSÉRUM, crème de LAIT, sel), chapelure (farine de BLÉ tendre, eau, sel), préparation alimentaire déshydratée [chapelure (contient du BLÉ), amidon de BLÉ, flocons de pomme de terre (contient des SULFITES), amidon de maïs, LACTOSÉRUM en poudre, FROMAGE fondu en poudre, sel, LAIT en poudre], sel, arômes naturels, conservateur : acide sorbique. Fariné avec de la farine de riz. Peut contenir : CÉLERI, NOIX, CRUSTACÉS ET MOLLUSQUES. *Origine du saumon : UE et hors UE (Écosse)</p> <p>PÂTES AUX ŒUFS FRAIS SURGELÉS AVEC GARNITURE</p> <p>INGRÉDIENTS : Pâte : 55% : semoule de BLÉ dur, farine de BLÉ, ŒUF 20% en poudre 0,9%, poudre de , tomate betterave rouge 0,3%. Garniture 48% : préparation laitière (eau, huile de tournesol, protéines de LAIT, fécule de pomme de terre, FROMAGE, sel), SAUMON fumé 23%*, ricotta (LACTOSÉRUM, CRÈME, sel), chapelure (farine de BLÉ, eau, sel), préparation alimentaire déshydratée [chapelure (contient du BLÉ), amidon de BLÉ, flocons de pomme de terre (contient des SULFITES), amidon de maïs, LACTOSÉRUM en poudre, FROMAGE fondu en poudre, sel, LAIT en poudre], sel, arômes naturels, conservateur : acide sorbique. Saupoudré de farine de riz. Peut contenir : SOJA, MOUTARDE, LUPIN, CÉLERI, FRUITS À COQUE, CRUSTACÉS ET MOLLUSQUES. *Origine du saumon : UE et hors UE (Écosse)</p> <p style="background-color: yellow;">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 LETTRES MAJUSCULES .</p>

<b>SARANDREA SRL</b>  	<b>FICHE TECHNIQUE DU PRODUIT FINI</b> <b>SPÉCIFICATION DU PRODUIT</b>  COLIS DE SAUMON FUMÉ <b>FAGOTTINO AU SAUMON FUMÉ</b>  PRODUIT <b>SURGELÉ</b>	Rév. n° 0  date de révision : avril 2025  Page. 2 à 4
--	--	---

<b>ALLERGÈNES POSSIBLES</b> <b>CONTAMINATION - ALLERGÈNES</b>  EN RAISON D'UNE POSSIBLE CROISEMENT <b>CONTAMINATION</b>	Peut contenir : SOJA, MOUTARDE, LUPIN , CÉLERI, NOIX , POISSON ET MOLLUSQUES  Peut contenir : SOJA, MOUTARDE, LUPIN, CÉLERI, NOIX, POISSON ET MOLLUSQUES.
<b>MODE DE VIE</b>	Convient aux végétariens (ne mangez pas de viande ni de poisson) Convient aux végétariens (ne pas consommer de viande et de poisson) : NON  Convient aux végétaliens (ne consommez pas de produits d'origine animale) Convient aux végétaliens (ne pas consommer de viande ou de produits dérivés de viande) : NON  Convient aux végétariens ovo-lacto (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
<b>CONDITIONS DE STOCKAGE</b>  <b>CONDITIONS DE STOCKAGE</b>	<b>CONSEILS DE CONSERVATION</b> : Conserver à -18°C maximum. Compartiment réfrigérateur : ***/ **** ( - 18°C ). Une fois décongelé, le produit ne doit pas être recongelé. Une fois décongelé, le produit doit être conservé entre 0°C et +4°C et consommé dans les 24 heures.  <b>CONSEILS DE CONSERVATION</b> : Conserver congelé à - 18°C maximum. Compartiment à glace dans le réfrigérateur : ***/ **** ( - 18°C ) . Ne pas recongeler après décongélation. Une fois décongelé, , le produit doit être conservé entre 0°C et conserver à +4 °C et consommer dans les 24 heures.
<b>STOCKAGE LÉGAL</b> <b>STOCKAGE LÉGAL</b>	< - 18°C
<b>TEMPS DE CUISSON</b> <b>TEMPS DE CUISSON</b>	4 / 5 minutes - 4 / 5 minutes .
<b>CONSEILS DE CUISSON ET POUR LA PRÉPARATION</b>  <b>INSTRUCTIONS DE CUISSON ET MODE DE PRÉPARATION</b>	Verser le produit congelé directement dans de l'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. Il peut y avoir des morceaux joints dans l'emballage : pour éviter les cassures, NE LES DIVISER PAS CRUS, mais les cuire directement.  Verser le produit congelé directement dans de l'eau bouillante salée et cuire à feu moyen pendant le temps de cuisson indiqué. Égoutter délicatement et servir avec une sauce au goût. L'emballage peut contenir des morceaux : pour éviter qu'ils ne se cassent, NE PAS les couper, mais les cuire directement.
<b>CONDITIONS DE TRANSPORT ET LIVRAISON - TRANSPORT ET CONDITIONS DE LIVRAISON</b>	< - 18°C avec des fluctuations à la hausse de +3°C (tolérance : - 15°C) < - 18°C avec des fluctuations à la hausse de + 3 C (tolérance : - 15°C)
<b>DURABILITÉ À PARTIR DE LA DATE DE PRODUCTION - DURÉE DE CONSERVATION TOTALE À PARTIR DE FABRICATION</b>	12 mois à -18°C à compter de la date de production <b>12 mois à - 18°C après la date de production</b>
<b>EXPRESSION DU TERME CONSERVATION MINIMALE</b>  <b>DATE DE DURABILITÉ MINIMALE- ( FORMAT )</b>	À CONSOMMER DE PRÉFÉRENCE AVANT LE : jj-mm-aaaa À consommer de préférence avant le : jj-mm-aaaa  Position : Imprimé sur l'étiquette attachée au carton Position : Imprimé sur l'étiquette de la boîte en carton
<b>ÉLÉMENTS DE TRAÇABILITÉ</b> <b>ÉLÉMENTS DE TRAÇABILITÉ</b>	Loto interne – Lot interne à l'entreprise  Le code du lot est imprimé sur l' étiquette

#### PARAMÈTRES

	Paramètres - Paramètres	Valeur standard / Valeur typique	Tolérance / Tolérances
	Humidité – Humidité	> 24%	-----
	Activité aquatique - Activité aquatique	0,92 < Aw < 0,97	-----

<b>SARANDREA SRL</b>  	<b>FICHE TECHNIQUE DU PRODUIT FINI</b> <b>SPÉCIFICATION DU PRODUIT</b>	Rév. n ° 0  date de révision : avril 2025
	COLIS DE SAUMON FUMÉ <b>FAGOTTINO AU SAUMON FUMÉ</b>  PRODUIT <b>SURGELÉ</b>	Page. 3 à 4

CARACTÉRISTIQUES CHIMIQUES- PHYSIQUE  <b>PHYSIQUE ET CHIMIQUE</b> <b>CARACTÉRISTIQUES</b>	<b>Forme</b>	Petit sac rond dans la partie inférieure et fermé par une touffe Ø 2 cm ; H 3,5 – 4 cm	
	<b>Dimensions - Dimensions</b>		± 0,5 cm
	<b>Poids moyen d'une seule pièce</b> <b>Pièce Poids moyen</b>	10 g	± 1,5 g
	<b>% de remplissage</b>	48	± 3
	<b>Pâtes %</b>	52	± 3
	<b>Épaisseur de la feuille de pâte à la machine de formage</b> <b>Épaisseur de la pâte à la machine de formage</b>	0,9 mm	± 0,1 mm
<b>INFORMATIONS NUTRITIONNELLES</b> <b>INFORMATIONS NUTRITIONNELLES</b>	VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES POUR 100g : / VALEURS <b>NUTRITIONNELLES</b> <b>MOYENNES POUR 100g :</b> Énergie / <b>Énergie</b> 1197 kJ / 284 kcal – Matières grasses / Matières grasses 7,9 g - dont acides gras saturés / dont acides gras <b>saturés</b> 3,6 g – <b>Glucides / Glucides</b> 40,0 g – dont <b>sucres</b> 2,7 g – Fibres <b>1,7 g</b> - Protéines <b>12,5 g</b> – Sel <b>1,2 g</b>		Tolérance/ <b>Tolérances</b>  +/- 20%
CARACTÉRISTIQUES MICROBIOLOGIQUE  <b>MICROBIOLOGIQUE</b> <b>CARACTÉRISTIQUES</b>		Valeurs standard <b>Valeur typique UFC/g</b>	<b>REFUS - REJETER</b> UFC/g
	<b>Charge totale de la batterie</b> <b>Compte aérobie total</b>	< 3X105	> 106
	<b>Entérobactéries</b>	< 100	> 103
	<b>E.coli β-glucuronidase +</b>	< 10	> 102
	<b>Moisissures et levures</b> <b>Moisissures et levures</b>	<500	> 104
	<b>Staphylococcus aureus</b>	< 100	> 103
	<b>Réducteurs de sulfite de Clostridia</b> <b>Clostridies sulfito-réductrices</b>	< 50	> 102
	<b>Salmonella spp</b>	Absent – Absent /25g	Présent - <b>Présent</b>
<b>Listeria monocytogenes</b>	Absent – Absent / 25g	> 11 UFC/g	

**CARACTÉRISTIQUES SENSORIELLES / ORGANOLEPTIQUES**

PARAMETRI – <b>PARAMÈTRE</b>		<b>DESCRIPTION - DESCRIPTION</b>
	<b>Apparence / Couleur</b> <b>Apparence / Couleur</b>	Aspect extérieur : forme de sac avec fermeture en touffe, pâte de couleur rouge clair ; <b>Aspect extérieur : Forme de petit sac touffeté, pâtes de couleur rouge</b> ; Aspect intérieur : remplissage : remplissage moelleux de couleur rose typique .
	<b>Saveur / Goût</b>	Garniture : généralement du saumon fumé. Pâtes : Pâtes typiques aux œufs et à la tomate. <b>Garniture : goût typique de saumon fumé Pâte : typique d'œuf et de tomate</b>
	<b>Consistance / Consistance, Texture</b>	Pâte feuilletée : légèrement ferme au temps de cuisson recommandé (al dente) ; Garnissage : doux <b>Pâte : bonne consistance au temps de cuisson suggéré (al « dente »).</b> <b>Garniture : moelleuse.</b>
	<b>Structure/ Structure</b>	Légèrement élastique / <b>légèrement élastique</b>

<b>SARANDREA SRL</b>  	FICHE TECHNIQUE DU PRODUIT FINI <b>SPÉCIFICATION DU PRODUIT</b>	Rév. n ° 0  date de révision : avril 2025
	COLIS DE SAUMON FUMÉ <b>FAGOTTINO AU SAUMON FUMÉ</b>  PRODUIT <b>SURGELÉ</b>	Page. 4 par 4

CARACTÉRISTIQUES DE L'EMBALLAGE STANDARD	
CARACTÉRISTIQUES DE L'EMBALLAGE STANDARD	
FORMATS - TAILLE DU PACK	2 KG
Indication de poids – <a href="#">Indication de poids</a>	et présent - <a href="#">présent</a>
EMBALLAGE PRIMAIRE - unité de vente <a href="#">EMBALLAGE PRIMAIRE - emballage de vente</a>	Sacs transparents - <a href="#">Sac en plastique transparent</a>
Matériau et couleur de l'emballage - <a href="#">Matériau et couleur de l'emballage</a>	PA/PE transparent 07- AUTRE PLASTIQUE
Type de fermeture - <a href="#">Méthode de fermeture</a>	Le sac est plié à la main. Il n'est pas scellé. <a href="#">Le sac est plié manuellement. Il n'est pas scellé.</a> _____
Dimensions (Lxl) sans produit - <a href="#">Dimensions (Lxl) sans produit</a> 400 x 600 mm	
Poids à vide du sac - <a href="#">Poids à vide du sac</a>	environ 40 g

EMBALLAGE SECONDAIRE ET CONFIGURATION DES PALETTES	
Emballage de transport – <a href="#">Emballage de transport</a>	Boîte <a href="#">en carton</a> américaine ( PAP 20 ) – ARTICLE
Matériau et couleur de l'emballage - <a href="#">Matériau et couleur de l'emballage</a>	Carton blanc <a href="#">imprimé</a>
Dimensions du carton ( L x l x H )	32,5 x 27 x 11,5 h cm
Poids du carton + étiquette - <a href="#">poids du carton + étiquette</a>	environ 235 g
Unités par carton - <a href="#">Unités par carton</a>	1
Peso net - <a href="#">Poids net</a>	2 kg
Poids brut - <a href="#">Poids brut</a> (poids du CT + sac + <a href="#">étiquettes</a> )	environ : 2275 g
Cartons <a href="#">par couche</a>	10
Couches de palettes - <a href="#">N° couches</a>	12
Caisses-palettes - <a href="#">Caisses-palettes</a>	120
Type de palette; <a href="#">Type de palette</a>	EPAL - <a href="#">Plateforme</a> 80 x 120 cm
Hauteur de la palette hors plateforme - <a href="#">Hauteur de la palette hors plateforme</a>	environ 138 cm
Hauteur totale de la palette, plate-forme comprise - <a href="#">Hauteur de la palette, plate-forme comprise</a> ( + environ / environ 15 cm )	environ 153 cm
<a href="#">Poids d'une</a> palette sans plateau en bois	Poids net : environ 240 kg Lordo - <a href="#">Poids brut</a> : environ 273 kg
Poids de la palette en bois environ 23 kg - <a href="#">Poids de la palette en bois environ 23 kg</a>	
<p>Les palettes sont enveloppées de <a href="#">cellophane</a> extensible            Les palettes ne doivent pas <a href="#">être</a> doublées</p>	

ABSENCE D'OGM ET DE LEURS DÉRIVÉS
<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 consistant en ceux-ci ou obtenus à partir d'OGM.</p> <p><a href="#">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.</a></p>