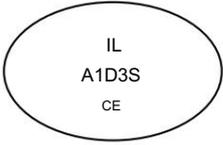


<p>SARANDREA SRL</p> 	<p>FICHE TECHNIQUE DU PRODUIT FINI SPÉCIFICATION DU PRODUIT</p> <p>PLIN AU JAMBON CRU PLIN AU JAMBON</p> <p>PRODUIT SURGELÉ</p>	<p>Rév. n ° 0</p> <p>date de révision : avril 2025</p> <p>Page. 1 à 5</p>
---	---	---

<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</p>  <p>IT A1D3S CE</p> <p>CE</p>
<p>PHOTO DU PRODUIT PHOTO FORMATS FORMAT DU PAQUET</p>	 <p>CARTON / BOÎTE EN CARTON : 2 kg (1 x 2 kg)</p>
<p>NOM COMMERCIAL NOM DU PRODUIT</p>	<p>PLIN AU JAMBON CRU PLIN AU JAMBON</p>
<p>NOM DE VENTE NOM DU PRODUIT RÉGLEMENTÉ</p>	<p>PÂTES AUX ŒUFS FRAIS AVEC GARNITURE SURGELÉ PÂTES AUX ŒUFS FRAIS SURGELÉS AVEC GARNITURE</p>
<p>Code article – Code article</p>	<p>PLIPF</p>
<p>Code EAN – Code EAN</p>	<p>8056459860773</p>
<p>DESCRIPTION DU PRODUIT DESCRIPTION DU PRODUIT</p>	<p>Produit obtenu avec des pâtes fraîches aux œufs et une farce à base de porc et de bœuf cuisinés au vin, conditionnés dans des sacs en , légumes et épices et jambon cru. Le produit est pasteurisé et plastique transparents 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 et d'une farce à base de viande de porc et de bœuf rôtis, cuisinés au vin, aux légumes et aux épices, et de jambon cru. Les pâtes fraîches farcies sont pasteurisées et conditionnées dans un sachet plastique transparent alimentaire (non scellé). Le produit est placé dans une boîte en carton puis congelé.</p>
<p>DÉCLARATION DES INGRÉDIENTS - TEL QU'IL APPARAÎT DANS ÉTIQUETTE - DÉCLARATION DES INGRÉDIENTS - DÉCLARATION DES INGRÉDIENTS TEL QU'IL APPARAÎT SUR L'ÉTIQUETTE DU PRODUIT</p>	<p>PÂTES AUX ŒUFS FRAIS AVEC GARNITURE SURGELÉ</p> <p>INGRÉDIENTS : Pâtes 64% : semoule de BLÉ dur, farine de BLÉ tendre, OEUFS 20%.</p> <p>Garniture 36% : chapelure (farine de BLÉ tendre, eau, sel), jambon cru 15% (porc - Origine : UE-, sel), mortadelle (porc, tripes de porc, sel, épices, arômes, herbes aromatiques), jambon cuit (porc, sel, dextrose, sucre, arômes naturels), viande de bœuf, bresaola (bœuf, sel, dextrose, arômes naturels), porc, vin (contient des SULFITES), oignons, huile de tournesol, carottes, CÉLERI, sel, arômes, ail, poivre, romarin, sauge, conservateur : acide sorbique. Fariné avec de la farine de riz. Peut contenir : SOJA, MOUTARDE, LUPIN, LAIT, FRUITS À COQUE, POISSON, CRUSTACÉS ET MOLLUSQUES</p> <p>PÂTES AUX ŒUFS FRAIS SURGELÉS AVEC GARNITURE</p> <p>INGRÉDIENTS : Pâte 64% : semoule de BLE dur, farine de BLE, OEUF 20%.</p> <p>Garniture 36% : chapelure (farine de BLÉ, eau, sel), jambon cru 15% (viande de porc – Origine : UE -, sel), mortadelle de porc (viande de porc, tripes de porc, sel, épices, arômes, herbes), jambon cuit (viande de porc, sel, dextrose, sucre, arômes naturels), viande de bœuf, bresaola (viande de bœuf, sel, dextrose, arômes naturels), viande de porc, vin (contient des SULFITES), oignons, huile de tournesol, carottes, CÉLERI, sel, arômes, ail, poivre noir, romarin, sauge, 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>
<p>ALLERGÈNES CONTENUS DANS LE PRODUIT - LISTE DES ALLERGÈNES À L'INTÉRIEUR DU PRODUIT ALLERGÈNES POSSIBLES CONTAMINATION - ALLERGÈNES</p>	<p>Pour les allergènes, voir les ingrédients en LETTRES MAJUSCULES .</p> <p>Peut contenir : SOJA, MOUTARDE, LUPIN , CÉLERI, NOIX , POISSON ET MOLLUSQUES</p>

<p>SARANDREA SRL</p> 	<p>FICHE TECHNIQUE DU PRODUIT FINI SPÉCIFICATION DU PRODUIT</p> <p>PLIN AU JAMBON CRU PLIN AU JAMBON</p> <p>PRODUIT SURGELÉ</p>	<p>Rév. n ° 0</p> <p>date de révision : avril 2025</p> <p>Page. 2 à 5</p>
--	--	---

<p>EN RAISON D'UNE POSSIBLE CROISEMENT CONTAMINATION</p>	<p>Peut contenir : SOJA, MOUTARDE, LUPIN, CÉLERI, NOIX, POISSON ET MOLLUSQUES.</p>
<p>MODE DE VIE</p>	<p>Convient aux végétariens (ne mangez pas de viande ni de poisson) voir. allergènes / allergènes Convient aux végétariens (Ne pas consommer de viande et de poisson) : NON</p> <p>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</p> <p>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</p>
<p>CONDITIONS DE STOCKAGE CONDITIONS DE STOCKAGE</p>	<p>CONSEILS DE CONSERVATION : 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.</p> <p>CONSEILS DE CONSERVATION : 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.</p>
<p>STOCKAGE LÉGAL STOCKAGE LÉGAL</p>	<p>< - 18°C</p>
<p>TEMPS DE CUISSON TEMPS DE CUISSON</p>	<p>5/6 minutes - 5/6 minutes .</p>
<p>CONSEILS DE CUISSON ET POUR LA PRÉPARATION INSTRUCTIONS DE CUISSON ET MODE DE PRÉPARATION</p>	<p>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.</p> <p>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.</p>
<p>CONDITIONS DE TRANSPORT ET LIVRAISON - TRANSPORT ET CONDITIONS DE LIVRAISON</p>	<p>< - 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)</p>
<p>DURABILITÉ À PARTIR DE LA DATE DE PRODUCTION - DURÉE DE CONSERVATION TOTALE À PARTIR DE FABRICATION</p>	<p>12 mois à -18°C à compter de la date de production 12 mois à - 18°C après la date de production</p>
<p>EXPRESSION DU TERME CONSERVATION MINIMALE DATE DE DURABILITÉ MINIMALE- (FORMAT)</p>	<p>À CONSOMMER DE PRÉFÉRENCE AVANT LE : jj-mm-aaaa À consommer de préférence avant le : jj-mm-aaaa</p> <p>Position : Imprimé sur l'étiquette attachée au carton Position : Imprimé sur l'étiquette de la boîte en carton</p>
<p>ÉLÉMENTS DE TRAÇABILITÉ ÉLÉMENTS DE TRAÇABILITÉ</p>	<p>Loto interne – Lot interne à l'entreprise</p> <p>Le code du lot est imprimé sur l' étiquette</p>

SARANDREA SRL 	FICHE TECHNIQUE DU PRODUIT FINI SPÉCIFICATION DU PRODUIT PLIN AU JAMBON CRU PLIN AU JAMBON PRODUIT SURGELÉ	Rév. n ° 0 date de révision : avril 2025 Page. 3 à 5

PARAMÈTRES			
CARACTÉRISTIQUES CHIMIQUES- PHYSIQUE PHYSIQUE ET CHIMIQUE CARACTÉRISTIQUES	Paramètres - Paramètres	Valeur standard / Valeur typique	Tolérance / Tolérances
	Humidité – Humidité	> 24%	-----
	Activité aquatique - Activité aquatique	0,92 < Aw < 0,97	-----
	Forme	Feuille de pâte simple rectangulaire pliée et gonflée au centre. Rectangle de pâte simple plié et gonflé.	
	Dimensions - Dimensions	2,8 x 1 cm	± 0,5 cm
	Poids moyen d'une seule pièce Pièce Poids moyen	2,5 g	± 1 g
	% de remplissage	40	± 3
	Pâtes %	60	± 3
	Épaisseur de la feuille de pâte 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 : Énergie / Énergie 1274 kJ / 301 kcal – Matières grasses / Matières grasses 4,2 g - dont acides gras saturés / dont acides gras saturés 1,9 g – Glucides / Glucides 52,0 g – dont sucres 3,1 g – Fibres 0,7 g – Protéines 14,0 g – Sel 1,5 g		Tolérance/ Tolérances +/- 20%

		Valeurs standard	REFUS - REJETER
		Valeur typique UFC/g	UFC/g
CARACTÉRISTIQUES MICROBIOLOGIQUE MICROBIOLOGIQUE CARACTÉRISTIQUES	Charge totale de la batterie Compte aérobie total	< 3X10 ⁵	> 106
	Entérobactéries	< 100	> 103
	E.coli β-glucuronidase +	< 10	> 102
	Moisissures et levures Moisissures et levures	<500	> 104
	Staphylococcus aureus	< 100	> 103
	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

<p>SARANDREA SRL</p> 	<p>FICHE TECHNIQUE DU PRODUIT FINI SPÉCIFICATION DU PRODUIT</p> <p>PLIN AU JAMBON CRU PLIN AU JAMBON</p> <p>PRODUIT SURGELÉ</p>	<p>Rév. n ° 0</p> <p>date de révision : avril 2025</p> <p>Page. 4 à 5</p>
---	---	---

CARACTÉRISTIQUES SENSORIELLES / ORGANOLEPTIQUES

PARAMETRI – PARAMÈTRE		DESCRIPTION - DESCRIPTION
	Apparence / Couleur Apparence / Couleur	<p>Aspect extérieur / : forme rectangulaire renflée au centre ; pâtes de couleur jaune; Aspect intérieur : farce finement hachée avec morceaux visibles de jambon cru.</p> <p>Aspect extérieur : forme rectangulaire et renflée, pâtes de couleur jaune</p> <p>Aspect intérieur : garniture : garniture légèrement hachée, avec de petits morceaux de jambon bien visibles</p>
	Saveur / Goût	<p>Garniture : harmonieuse et délicate avec du jambon cru et des viandes rôties. Pâtes : typiques des pâtes aux œufs .</p> <p>Garniture : goût délicat de jambon et de viande rôtie -</p> <p>Pâte : typique de l'œuf</p>
	Consistance / Consistance, Texture	<p>Pâte feuilletée : légèrement ferme au temps de cuisson recommandé (al dente) ; Garnissage : doux</p> <p>Pâte : bonne consistance au temps de cuisson suggéré (al « dente »)</p> <p>. Remplissage : doux</p>
	Structure/ Structure	Légèrement élastique / légèrement élastique

ABSENCE D'OGM ET DE LEURS DÉRIVÉS

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.

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 de Les OGM.

SARANDREA SRL 	FICHE TECHNIQUE DU PRODUIT FINI SPÉCIFICATION DU PRODUIT PLIN AU JAMBON CRU PLIN AU JAMBON PRODUIT SURGELÉ	Rév. n ° 0 date de révision : avril 2025 Page. 5 à 5

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

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