Machine Translated by Google

SARANDREA SRL	FICHE TECHNIQUE DU PRODUIT FINI SPÉCIFICATION DU PRODUIT QUADROTTO VÉGÉTARIEN VERT QUADROTTO VÉGÉTARIEN VERT PRODUIT SURGELÉ	Rév. n ° 0 date de révision : avril 2025 Page. 1 à 4

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 IT A1D3S CE IL A1D3S CE CE
PHOTO DU PRODUIT PHOTO FORMATS FORMAT DU PAQUET	 CARTON / BOÎTE EN CARTON : 2 kg (1 x 2 kg)
NOM COMMERCIAL NOM DU PRODUIT	QUADROTTO VÉGÉTARIEN VERT - QUADROTTO VÉGÉTARIEN VERT
NOM DE VENTE NOM DU PRODUIT RÉGLEMENTÉ	PÂTES AUX ŒUFS FRAIS AVEC GARNITURE SURGELÉ PÂTES AUX ŒUFS FRAIS SURGELÉS AVEC GARNITURE
Code article – Code article	QVF
Code EAN – Code EAN	8056459862470
DESCRIPTION DU PRODUIT DESCRIPTION DU PRODUIT	Produit obtenu avec des pâtes aux œufs frais farcies et avec une garniture moelleuse caractérisée par des légumes grillés (aubergines et courgettes) et des tomates séchées. 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. Produit obtenu avec des pâtes aux œufs frais et avec une garniture moelleuse aux légumes grillés (aubergines et courgettes) et aux tomates séchées au soleil Les pâtes fraîches farcies sont pasteurisées et conditionnées dans un plastique alimentaire transparent (non scellé). Le produit est ensuite placé dans une boîte en carton puis congelé .
DÉCLARATION DES INGRÉDIENTS - TEL QU'IL APPARAÎT DANS ÉTIQUETTE -	PÂTES AUX ŒUFS FRAIS AVEC GARNITURE SURGELÉ INGRÉDIENTS : Garniture 50% : ricotta (LACTOSÉRUM, crème de LAIT, sel), aubergines grillées* 22% sel), préparation laitière , courgettes grillées* 13,5%, chapelure (farine de BLÉ tendre, eau, (eau, huile de tournesol, protéines de LAIT, fécule de pomme de terre, FROMAGE, sel), scamorza fumée FROMAGE, tomates séchées à l'huile 3,1% (tomates séchées, huile de tournesol,eau, vinaigre de vin, sel), préparation au basilic (dont basilic 1,1%, huile de tournesol, sel), sel, arôme naturel, fibres végétales, piment, conservateur : acide sorbique. Pâtes 50% : semoule de BLE dur, farine de BLE tendre, OEUFS 20%, épinards déshydratés 1,7%. Fariné avec de la farine de riz. Peut contenir : SOJA, MOUTARDE, LUPIN, CÉLERI, NOIX, POISSON, CRUSTACÉS ET MOLLUSQUES. * Origine des légumes : UE
DÉCLARATION DES INGRÉDIENTS - DÉCLARATION DES INGRÉDIENTS TEL QU'IL APPARAÎT SUR L'ÉTIQUETTE DU PRODUIT	PÂTES AUX ŒUFS FRAIS SURGELÉS AVEC GARNITURE INGRÉDIENTS : Garniture 50% : ricotta (LACTOSÉRUM, CRÈME, sel), aubergines grillées, courgettes grillées* 13,5%, chapelure * 22% , (farine de BLÉ, eau, sel), préparation laitière (eau, huile de tournesol, protéines de LAIT, fécule de pomme de terre, FROMAGE, sel), FROMAGE scamorza fumé , tomates séchées à l'huile 3,1% (tomates séchées, huile de tournesol, eau, vinaigre de vin, sel), préparation alimentaire à base de basilic (dont basilic 1,1%, huile de tournesol, sel), sel, arôme naturel, fibres végétales, piment, conservateur : acide sorbique. Pâte 50% : semoule de BLÉ dur, farine de BLÉ, ŒUF 20%, épinards déshydratés 1,7%. Saupoudré de farine de riz. Peut contenir : SOJA, MOUTARDE, LUPIN, CÉLERI, FRUITS À COQUE, POISSON, CRUSTACÉS ET MOLLUSQUES. *Origine des légumes : 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 LETTRES MAJUSCULES .

Machine Translated by Google

ALLERGÈNES POSSIBLES CONTAMINATION - ALLERGÈNES EN RAISON D'UNE POSSIBLE CROISEMENT CONTAMINATION	Peut contenir : CÉLERI , NOIX, POISSONS, CRUSTACÉS ET MOLLUSQUES . Peut contenir : CÉLERI, NOIX, POISSON, CRUSTACÉS ET MOLLUSQUES.
MODE DE VIE	Convient aux végétariens (ne mangez pas de viande ni de poisson) voir les allergènes 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 * (* présure animale - présure animale)
CONDITIONS DE STOCKAGE CONDITIONS DE STOCKAGE	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. CONSEILS DE CONSERVATION : Conserver congelé à - 18°C maximum. Compartiment à glace dans le réfrigérateur : ***/ **** (- 18°C) . Si décongelé, ne pas recongeler. Une fois décongelé , le produit doit être conservé entre 0°C et +4°C et à consommer dans les 24 heures.
STOCKAGE LÉGAL STOCKAGE LÉGAL	< - 18°C
TEMPS DE CUISSON TEMPS DE CUISSON	5/6 minutes - 5/6 minutes .
CONSEILS DE CUISSON ET POUR LA PRÉPARATION INSTRUCTIONS DE CUISSON ET MODE DE PRÉPARATION	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.
CONDITIONS DE TRANSPORT ET LIVRAISON - TRANSPORT ET CONDITIONS DE LIVRAISON	< - 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)
DURABILITÉ À PARTIR DE LA DATE DE PRODUCTION - DURÉE DE CONSERVATION TOTALE DE FABRICATION	12 mois à -18°C à compter de la date de production 12 mois à - 18°C après la date de production
EXPRESSION DU TERME CONSERVATION MINIMALE DATE DE DURABILITÉ MINIMALE– (FORMAT)	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
ÉLÉMENTS DE TRAÇABILITÉ ÉLÉMENTS DE TRAÇABILITÉ	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	----------

Machine Translated by Google

CARACTÉRISTIQUES CHIMIQUES-PHYSIQUE PHYSIQUE ET CHIMIQUE CARACTÉRISTIQUES	Forme	Carré de pâte feuilletée double Forme carrée avec double couche	
	Dimensions - Dimensions	7 x 7 cm	
	Poids moyen d'une seule pièce Pièce Poids moyen	20 g	± 2 g
	% de remplissage	50	± 3
	Pâtes %	50	± 3
	Épaisseur de la feuille de pâte à la machine de formage Épaisseur de la pâte à la machine de formage	1,0 mm sup. – 1,0 mm inf.	± 0,1 mm
INFORMATIONS NUTRITIONNELLES INFORMATIONS NUTRITIONNELLES	VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES POUR 100 g : VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES VALEURS POUR 100g : Énergie / Énergie 1116 kJ / 264 kcal – Matières grasses / Matières grasses 6,0 g - dont acides gras saturés / dont acides gras saturés 1,2 g – Glucides/Glucides 41,0 g – dont sucres/ dont sucres 5,1 g – Fibres 0,9 g – Protéines 12,0 g – Vente/ Sel 0,7 g		Tolérance/ Tolérances +/- 20%
CARACTÉRISTIQUES MICROBIOLOGIQUE MICROBIOLOGIQUE CARACTÉRISTIQUES		Valeurs standard Valeur typique UFC/g	REFUS - REJETER UFC/g
	Charge totale de la batterie Compte aérobie total	< 3X105	> 106
	Entérobactéries	< 100	> 103
	β-glucuronidation d'E.coli +	< 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

CARACTÉRISTIQUES SENSORIELLES / ORGANOLEPTIQUES

PARAMETRI – PARAMÈTRE		DESCRIPTION - DESCRIPTION
	Apparence / Couleur Apparence / Couleur	Aspect extérieur : forme rectangulaire avec pâte de couleur verte. Aspect intérieur : garniture moelleuse finement hachée. Aspect extérieur : forme rectangulaire à double couche ; pâtes de couleur verte. Aspect intérieur : garniture moelleuse finement hachée.
	Saveur / Goût	Garniture : caractéristique des légumes grillés avec une pointe de tomates séchées. Une légère note de fromage est perçue. Pâtes : typiques des pâtes aux œufs. Garniture : goût typique de légumes grillés avec une note de tomate séchée. Légère note de fromage. Pâte : goût typique de l'œuf.
	Consistance / Consistance, Texture	Pâte feuilletée : légèrement ferme au temps de cuisson recommandé (al dente) ; Garnissage : doux Pâte : bonne consistance au temps de cuisson suggéré (al « dente ») . Remplissage : doux
	Structure/ Structure	Légèrement élastique / légèrement élastique

Machine Translated by Google

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 - Transparent PA/PE 07- AUTRES PLASTIQUES	
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 brut de la palette sans plate-forme Poids de la palette sans plate-forme 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	

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, ni n'est dérivé d'OGM, ni n'a été transformé à l'aide d'OGM.