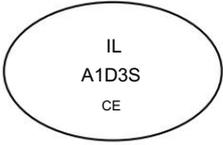


<p>SARANDREA SRL</p> 	<p>FICHE TECHNIQUE DU PRODUIT FINI SPÉCIFICATION DU PRODUIT</p> <p>RECTANGLE AUX CREVETTES ET AUX COURGETTES RETTANGOLO AUX CREVETTES ET COURGETTES</p> <p>PRODUIT SURGELÉ</p>	<p>Rév. n° 0</p> <p>date de révision : avril 2025</p> <p>Page. 1 à 4</p>
---	--	--

<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> <p>CE</p>
<p>PHOTO DU PRODUIT</p> <p>PHOTO</p> <p>FORMATS</p> <p>FORMAT DU PAQUET</p>	 <p>CARTON / BOÎTE EN CARTON : 2 kg (1 x 2 kg)</p>
<p>NOM COMMERCIAL</p> <p>NOM DU PRODUIT</p>	<p>RECTANGLE AUX CREVETTES ET AUX COURGETTES RETTANGOLO AUX CREVETTES ET COURGETTES</p>
<p>NOM DE VENTE</p> <p>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>RGZF</p>
<p>Code EAN – Code EAN</p>	<p>8056459862371</p>
<p>DESCRIPTION DU PRODUIT</p> <p>DESCRIPTION DU PRODUIT</p>	<p>Produit obtenu avec des pâtes aux œufs frais farcies d'une garniture moelleuse et d'une délicate saveur de courgettes et de crevettes grillées. 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 et d'une farce moelleuse, sucrée et délicate à base de courgettes et de crevettes grillées. 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.</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 55% : semoule de BLÉ dur, farine de BLÉ tendre, OEUFS 20%, poudre de tomate 0,9%, poudre de blettes rouges 0,3%. Garniture 45% : ricotta (LACTOSÉRUM, crème de LAIT, sel), courgettes 28%, CREVETTES 22%, chapelure (farine de BLE tendre, eau, sel), fromage (LAIT, sel, conservateur : lysozyme d'OEUF), farine de riz, sel, arômes, conservateur : acide sorbique. Fariné avec de la farine de riz. Peut contenir : SOJA, MOUTARDE, LUPIN, CÉLERI, NOIX, POISSON ET *Origine des crevettes : non-UE</p> <p>MOLLUSQUES.</p> <p>PÂTES AUX ŒUFS FRAIS SURGELÉS AVEC GARNITURE</p> <p>INGRÉDIENTS : Pâte : 55% : semoule de BLÉ dur, farine de BLÉ, ŒUF 20%, poudre de tomate 0,9%, poudre de betterave rouge 0,3%. Garniture 45% ricotta (LACTOSÉRUM, CRÈME, sel), courgettes 28%, CREVETTES 22%, chapelure (farine de BLÉ, eau, sel), fromage (LAIT, sel, conservateur : lysozyme d'ŒUF), farine de riz, sel, arômes, conservateur : acide sorbique. Saupoudré de farine de riz. Peut contenir : SOJA, MOUTARDE, LUPIN, CÉLERI, FRUITS À COQUE, POISSON ET MOLLUSQUES. *</p> <p>Origine des crevettes : hors UE</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</p>	<p>Pour les allergènes, voir les ingrédients en LETTRES MAJUSCULES .</p>
<p>ALLERGÈNES POSSIBLES CONTAMINATION - ALLERGÈNES</p> <p>EN RAISON D'UNE POSSIBLE CROISEMENT CONTAMINATION</p>	<p>Peut contenir : SOJA, MOUTARDE, LUPIN, CÉLERI, NOIX, MOLLUSQUES , POISSON ET</p> <p>Peut contenir : SOJA, MOUTARDE, LUPIN, CÉLERI, NOIX, POISSON ET MOLLUSQUES.</p>

SARANDREA SRL 	FICHE TECHNIQUE DU PRODUIT FINI SPÉCIFICATION DU PRODUIT	Rév. n ° 0
	RECTANGLE AUX CREVETTES ET AUX COURGETTES RETTNGOLO AUX CREVETTES ET COURGETTES PRODUIT SURGELÉ	date de révision : avril 2025 Page. 2 à 4

MODE DE VIE CONDITIONS DE STOCKAGE	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
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) . Ne pas recongeler après décongélation. Une fois décongelé, le produit doit être conservé entre 0°C et +4 °C et consommé 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 À PARTIR 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
CARACTÉRISTIQUES CHIMIQUES- PHYSIQUE	Humidité – Humidité	> 24%	-----
	Activité aquatique - Activité aquatique	0,92 < Aw < 0,97	-----
	Forme	Double couche rectangulaire Forme rectangulaire à double couche	
	Dimensions - Dimensions	4,5 cm x 5 cm	± 0,5 cm

SARANDREA SRL 	FICHE TECHNIQUE DU PRODUIT FINI SPÉCIFICATION DU PRODUIT	Rév. n ° 0 date de révision : avril 2025
	RECTANGLE AUX CREVETTES ET AUX COURGETTES RETTNGOLO AUX CREVETTES ET COURGETTES PRODUIT SURGELÉ	Page. 3 à 4

PHYSIQUE ET CHIMIQUE CARACTÉRISTIQUES	Poids moyen d'une seule pièce Pièce Poids moyen	10 g	± 2 g
	% de remplissage	45	± 3
	Pâtes %	55	± 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 100g : / VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES POUR 100g : Énergie / Énergie 1014 kJ / 241 kcal – Matières grasses / Matières grasses 6,4 g - dont acides gras saturés / dont acides gras saturés 5,5 g – Glucides / Glucides 35 g – dont sucres / dont sucres 0,6 g – Fibres / Fibres 2,3 g - Protéines 9,8 g – Sel 0,6 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	< 3X10 ⁵	> 10 ⁶
	Entérobactéries	< 100	> 10 ³
	E.coli β-glucuronidase +	< 10	> 10 ²
	Moisissures et levures Moisissures et levures	<500	> 10 ⁴
	Staphylococcus aureus	< 100	> 10 ³
	Réducteurs de sulfite de Clostridia Clostridies sulfito-réductrices	< 50	> 10 ²
	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 une pâte de couleur rouge clair. Aspect intérieur : garniture moelleuse avec morceaux verts visibles de courgettes et de crevettes. Couleur claire. Aspect extérieur : forme rectangulaire à double enveloppe ; pâtes de couleur rouge. Aspect intérieur : garniture moelleuse avec morceaux verts visibles de courgettes et de crevettes.
Saveur / Goût	Garniture : on perçoit la note sucrée de la crevette. Pâtes : Typique des pâtes aux œufs. Garniture : on perçoit la note sucrée des crevettes Pâte : typique à 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

SARANDREA SRL 	FICHE TECHNIQUE DU PRODUIT FINI SPÉCIFICATION DU PRODUIT	Rév. n ° 0 date de révision : avril 2025
	RECTANGLE AUX CREVETTES ET AUX COURGETTES RETTNGOLO AUX CREVETTES ET COURGETTES PRODUIT SURGELÉ	Page. 4 par 4

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

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 d'OGM.