

Sarandrea Srl		FICHE TECHNIQUE DU PRODUIT FINI SPÉCIFICATION DU PRODUIT TAGLIOLINI À L'ENCRE DE SEICHE TAGLIOLINI À L'ENCRE DE SERPENT		Rév. N°3 Date de révision : octobre 2023 Pages 1 à 4	
MARQUE ADRESSE		SARANDREA srl Rue Ligurie 3/8, 20068 Peschiera Borromeo (MI) – ITALIE		IL A1D3S CE	
USINE DE PRODUCTION / SITE DE PRODUCTION		Via Cesare Battisti, 10 - Gazzada Schianno (VA)		CE	
PHOTO DU PRODUIT PHOTO FORMATS TAILLE DU PAQUET		 En barquette : 1000 g (10 nids x 100 g)			
NOM COMMERCIAL NOM DU PRODUIT		TAGLIOLINI À L'ENCRE DE SEICHE			
NOM DE VENTE NOM DU PRODUIT RÉGLEMENTÉ		PÂTES AUX ŒUFS FRAIS À L'ENCRE DE SEICHE PÂTES AUX ŒUFS FRAIS À L'ENCRE DE CALAMARS			
DESCRIPTION DU PRODUIT DESCRIPTION DU PRODUIT		Pâtes fraîches longues à base de semoule de blé dur et d'œufs, roulées à la main en nid et conditionnées sous atmosphère protectrice (CO2/N2) dans des barquettes plastiques scellées. Pâtes fraîches longues roulées à la main à base de semoule de blé dur aux œufs, conditionnées sous atmosphère protectrice (CO2/N2) dans une barquette en plastique.			
DÉCLARATION DES INGRÉDIENTS - COMME IL APPARAÎT DANS ÉTIQUETTE - DÉCLARATION DES INGRÉDIENTS - DÉCLARATION DES INGRÉDIENTS TEL QU'IL APPARAÎT SUR L'ÉTIQUETTE DU PRODUIT		PÂTES FRAÎCHES AUX ŒUFS À L'ENCRE DE SEICHE INGRÉDIENTS : semoule de BLÉ dur, ŒUFS 20 %, ENCRE DE SEICHE 2 % (encre de seiche, eau, sel), eau. Farine de riz. Peut contenir : LAIT, CÉLERI, FRUITS À COQUE, SOJA, MOUTARDE, LUPIN, POISSON ET FRUITS À COQUE. Origine du blé : UE et hors UE. PÂTES FRAÎCHES AUX ŒUFS ET À L'ENCRE DE SERPENT. INGRÉDIENTS : semoule de blé dur, œuf 20 %, encre de seiche 2 % (encre de seiche, eau, sel), eau. Saupoudré de farine de riz. Peut contenir : lait, céleri, fruits à coque, soja, moutarde, lupin, poisson et crustacés. Origine du blé : UE et hors UE. L'indication ORIGINE est exclusive aux produits dont l'étiquette est soumise au Règlement UE 775/2018.			
ALLERGÈNES CONTENUS DANS LE PRODUIT - LISTE DES ALLERGÈNES À L'INTÉRIEUR DU PRODUIT		Les allergènes sont indiqués en MAJUSCULES. Pour les allergènes, voir les ingrédients en MAJUSCULES.			
ALLERGÈNES POSSIBLES CONTAMINATION - ALLERGÈNES EN RAISON D'UNE POSSIBLE CROISEMENT CONTAMINATION		Peut contenir : LAIT, CÉLERI, NOIX, SOJA, MOUTARDE, LUPIN, POISSON ET CRUSTACÉS.			
MODE DE VIE		Convient aux végétariens (ne mange pas de viande) Convient aux végétariens (ne pas consommer de viande) :		NON	
		Convient aux végétaliens (ne consommez pas de produits d'origine animale) Convient aux végétaliens (ne consommez pas de viande ni de produits dérivés de viande)		NON	
		Convient aux ovo-lacto-végétariens (consommer des œufs, du lait et leurs dérivés) Convient aux végétariens ovo-lacto (consommez des produits laitiers et des œufs, mais pas de viande)		OUI	
CONDITIONS DE STOCKAGE CONDITIONS DE STOCKAGE		CONSERVER AU RÉFRIGÉRATEUR À MAX 4°C. CONSERVER AU RÉFRIGÉRATEUR À MAX 4° C. Conditionné sous atmosphère protectrice. Ne pas percer le sac. Une fois ouvert, conserver la barquette au réfrigérateur et consommer dans les 3 jours .			

Sarandrea Srl		FICHE TECHNIQUE DU PRODUIT FINI SPÉCIFICATION DU PRODUIT TAGLIOLINI À L'ENCRE DE SEICHE TAGLIOLINI À L'ENCRE DE SERPENT		Rév. N°3 Date de révision : octobre 2023 Pages 2 à 4
		Convient à la congélation pour usage interne. Congeler à -18 °C avant la date limite de consommation indiquée sur l'emballage et consommer dans les 4 mois. Une fois décongelé, ne pas recongeler et consommer le produit le jour même. Convient à la congélation pour usage interne. Congeler à -18 °C avant la date limite de consommation indiquée sur l'emballage et consommer dans les 4 mois. Une fois décongelé, ne pas recongeler et consommer le jour même.		
STOCKAGE LÉGAL STOCKAGE LÉGAL		Réfrigéré - Réfrigéré : (+1°C - +4°C)		
TEMPS DE CUISSON TEMPS DE CUISSON		4 minutes - 4 minutes.		
CONSEILS DE CUISINE ET POUR LA PRÉPARATION INSTRUCTIONS DE CUISSON ET MODE DE PRÉPARATION		Versez le produit dans une grande quantité d'eau légèrement bouillante salée et faites cuire à feu doux. Laissez cuire pendant le temps indiqué. Égouttez délicatement et servez avec la sauce de votre choix. L'emballage peut contenir des morceaux déjà assemblés ; pour éviter qu'ils ne se cassent, ne les séparez pas crus et cuisez-les directement. Si congelés, ne les décongelez pas et prolongez la cuisson d'une minute. Verser le produit dans une grande quantité d'eau salée, porter à légère ébullition 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. Si congelé, ne pas décongeler ; poursuivre la cuisson 1 minute.		
CONDITIONS DE TRANSPORT ET LIVRAISON - TRANSPORT ET CONDITIONS DE LIVRAISON		Véhicules frigorifiques / Camion frigorifique Max : +4°C (tolérance : +6°C) ; Min. +1°C		
DURABILITÉ À PARTIR DE LA DATE DE PRODUCTION - DURÉE DE CONSERVATION TOTALE À PARTIR DE FABRICATION		30 – 35 jours (vendredi – lundi)		
EXPRESSION DE DATE EXPIRATION INDICATION DE À UTILISER AVANT LE DATE - (FORMAT)		« à consommer avant le » « : gg-mm-aaaa : jj- ex. : 10/09/2018 (= 10 septembre 2018) « À utiliser avant le mm-aaaa Position : Imprimé sur l'étiquette – Position : Imprimé sur l'étiquette		
ÉLÉMENTS DE TRAÇABILITÉ ÉLÉMENTS DE TRAÇABILITÉ		Loto interne – Lot interne à l'entreprise Le code du lot est imprimé sur l' étiquette		
PARAMÈTRES				
CARACTÉRISTIQUES CHIMIQUES PHYSIQUE PHYSIQUE ET CHIMIQUE CARACTÉRISTIQUES	Paramètres	Valeur standard / Valeur typique	Tolérance / Tolérances	
	Humidité – Humidité	32	± 3	
	Activité aquatique	0,92 < Aw < 0,97	-----	
	Forme	De fines bandes de pâte feuilletée roulée, colorées nero. Fines bandes de pâtes fraîches roulées. Pâtes de couleur noire .		
	Dimensions - Dimensions	Longueur : / Longueur : ---- Larghezza : / Largeur : 2 mm	----- /	
	Poids moyen d'un nid simple - Poids moyen du nid	100 g par paquet de 1000 g	± 5 g	
	Épaisseur de la tôle à la machine de formage - Épaisseur de la pâte à la machine de formage	1,0 mm	± 0,1 mm	
INFORMATIONS NUTRITIONNELLES INFORMATIONS NUTRITIONNELLES	VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES POUR 100g : / VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES VALEURS POUR 100g : Énergie 1304 kJ/308 kcal – Matières grasses 3,0 g - dont acides gras saturés 0,8 g – Glucides 57,0 g – dont sucres 0,9 g – Protéines 12,0 g g – Sel/ Sel 0,13 g			Tolérance/ Tolérances +/- 20%

Sarandrea Srl	FICHE TECHNIQUE DU PRODUIT FINI SPÉCIFICATION DU PRODUIT TAGLIOLINI À L'ENCRE DE SEICHE TAGLIOLINI À L'ENCRE DE SERPENT	Rév. N°3 Date de révision : octobre 2023 Page 3 à 4
---------------	--	---

CARACTÉRISTIQUES MICROBIOLOGIQUE MICROBIOLOGIQUE CARACTÉRISTIQUES		Valeurs standard Valeur typique UFC/g	REFUS - REJETER UFC/g
	Charge totale de la batterie Compte aérobique total	< 105	> 10 ⁶
	Entérobactéries	< 100	> 1000
	E.coli β-glucuronidase +	< 10	> 100
	Moisissures et levures	<100	> 1000
	Staphylococcus aureus	< 100	> 100
	Clostridies sulfito-réductrices Clostridies sulfito-réductrices	< 50	> 100
	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 / : bandes de pâtes enroulées en nid ; pâtes de couleur noire. Aspect extérieur : bandes de pâte noires roulées en nid
	Saveur / Goût	Goût typique de l'encre de seiche et de l'œuf
	Consistance / Consistance, texture	Légèrement cuit au temps de cuisson recommandé (al dente). Bonne consistance au temps de cuisson suggéré (al « dente »)
	Structure	Légèrement élastique

CARACTÉRISTIQUES DE L'EMBALLAGE STANDARD		
FORMATS - TAILLE DU PACK	ATM 1000 g	
Indication de poids – Indication de poids	et présent - présent	
Code de l'article	TN2A	
Code EAN – Code EAN	8056459861473	
Durée de conservation à compter de la date de fabrication - Durée de conservation totale à partir de la fabrication	28 jours – jours	
Type d'emballage - Techniques d'emballage	Atmosphère protectrice : Azote : max 70 % - Dioxyde de carbone : min 30 % - Oxygène résiduel < 1 % - au moment de l'emballage Atmosphère protectrice : Azote 70% max - Dioxyde de carbone minimum 30% - Oxygène résiduel < 1% - (au moment de l'emballage)	
EMBALLAGE PRIMAIRE - unité de vente EMBALLAGE PRIMAIRE - emballage de vente		
	Récipient alimentaire transparent avec couvercle thermoscellé + étiquette Barquette alimentaire transparente avec couvercle thermoscellé + étiquette	
Matériau et couleur de l'emballage - Matériau et couleur de l'emballage	Bas : PP Couvercle / Dessus : PP + PET Plateau transparent	

Sarandrea Srl	FICHE TECHNIQUE DU PRODUIT FINI SPÉCIFICATION DU PRODUIT TAGLIOLINI À L'ENCRE DE SEICHE TAGLIOLINI À L'ENCRE DE SERPENT	Rév. N°3 Date de révision : octobre 2023 Page 4 sur 4
---------------	--	---

Type de fermeture - Méthode de fermeture	Thermosoudage / Scellage à chaud	
Dimensions (L x l x h) - Dimensions (L x l x H)	environ 31,5 x 26 x 5h cm	
Poids à vide (film + base + étiquette) Poids de la tara (haut + bas + étiquette)	50 g	
Peso net - Poids net	1000 g	

EMBALLAGE SECONDAIRE ET CONFIGURATION DES PALETTES

	ATM 1000 g	
Emballage de transport	Boîte en carton américaine 	
Matériau et couleur de l'emballage Matériau d'emballage et couleur	Carton blanc imprimé Carton blanc imprimé	
Dimensions du carton (L x l x H) - Dimensions du carton (L x l x H)	32 x 26,5 x 21h cm	
Poids du carton + étiquette	274,2 g	
Unité de vente par carton - Unités par carton	4	
Peso net - Poids net	4 kg (4 x 1000 g)	
Poids brut (CT + plateau + étiquettes - CT + plateau + étiquettes)	4479 g	
Cartons par couche	10	
Couches de palettes - N° couches	8	
Caisses-palettes - Caisses-palettes	80	
Type de palette	EPAL - Plateforme 80 x 120 cm	
Hauteur de la palette hors plateforme Palette haute hors plateforme	environ 168 cm	
Hauteur totale de la palette avec plate-forme Palette haute avec plate-forme (+ environ / environ 15 cm)	environ 183 cm	
Poids de la palette sans plateforme en bois	Poids net : environ 320 kg Lordo - Poids brut : 358,3 kg	
Poids de la palette en bois environ 23 kg - Poids de la palette en bois environ 23 kg		

Les palettes sont emballées avec du 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 le produit 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, ni n'est dérivé d'OGM, ni n'a été transformé à l'aide d'OGM.](#)