

Sarandrea Srl	SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO PRODUCT SPECIFICATION PLIN CARNE PLIN RAVIOLI WITH MEAT FILLING	Rev. N° 5 data di revisione : Ottobre 2023 Pag. 1 a 5
PRODUTTORE E SEDE DELLO STABILIMENTO NAME AND ADDRESS OF MANUFACTURER/ PRODUCTION SITE BOLLO CE/ EU LICENCE N°	SARANDREA s.r.l. via Liguria 3/8, 20068 Peschiera Borromeo (MI) – ITALIA IT A1D3S CE IT A1D3S CE	
FOTO DEL PRODOTTO PHOTO FORMATI PACK SIZE	 In vaschetta / in plastic tray : 250 g ; 1000 g	
DENOMINAZIONE COMMERCIALE PRODUCT NAME	PLIN CARNE - PLIN RAVIOLI WITH MEAT FILLING	
DENOMINAZIONE DI VENDITA REGULATED PRODUCT NAME	PASTA FRESCA ALL'UOVO CON RIPIENO FRESH EGG PASTA WITH FILLING	
DESCRIZIONE DEL PRODOTTO PRODUCT DESCRIPTION	Prodotto ottenuto con pasta fresca all'uovo e con ripieno a base di carne bovina brasata con vino , verdure e spezie , formaggio stagionato e mortadella . Il prodotto è pastorizzato e confezionato in atmosfera protettiva (CO2/ N2) in vaschette di materiale plastico e sigillate . Product obtained with fresh egg pasta and filling with a base of braised beef meat cooked with wine, vegetables and spices , matured hard cheese and mortadella . The fresh filled pasta is pastorized and packaged with protective atmosphere (CO2/ N2) in plastic tray .	
DICHIARAZIONE INGREDIENTI - COME APPARE IN ETICHETTA - INGREDIENT DECLARATION - LIST INGREDIENT DECLARATION AS APPEARS ON PRODUCT LABEL	PASTA FRESCA ALL'UOVO CON RIPIENO INGREDIENTI : Pasta 60% : semola di GRANO duro, farina di GRANO tenero, UOVA 20% . Ripieno 40% : carne di bovino (origine: UE) 41.6%, pangrattato (farina di GRANO tenero, acqua, sale), formaggio Grana Padano DOP (LATTE, sale, caglio, conservante: lisozima da UOVO), bresaola (carne di bovino, sale, destrosio, aromi naturali), FORMAGGIO grattugiato, vino (contiene SOLFITI), aromi, olio di semi di girasole, cipolle, carote, SEDANO, spinaci disidratati, sale, noce moscata, aglio, concentrato di pomodoro, pepe nero, chiodi di garofano, alloro, conservante: acido sorbico . Sfarinato con farina di riso. Può contenere : SOIA, SENAPE, LUPINO, FRUTTA A GUSCIO, PESCE, CROSTACEI E MOLLUSCHI . FRESH EGG PASTA WITH FILLING INGREDIENTS : Dough 60% : durum WHEAT semolina, WHEAT flour, EGG 20%. Filling 40% beef meat (origin: EU) 41.6%, breadcrumbs (WHEAT flour, water, salt), Grana Padano cheese PDO (MILK, salt, rennet, preservative: lysozyme from EGG), bresaola (beef meat, salt, dextrose, natural flavorings), grated hard CHEESE, wine (contains SULPHITES), flavorings , sunflower oil, onions, carrots, CELERY, dehydrated spinach, salt, nutmeg, garlic, concentrated tomato paste, black pepper, cloves, laurel, preservative: sorbic acid. Sprinkled with rice flour. May contain : SOY, MUSTARD, LUPIN, NUTS, FISH, CRUSTACEANS AND MOLLUSCS.. L'indicazione di ORIGINE è esclusiva dei prodotti la cui etichetta è soggetta al Reg. UE 775/2018 - The indication of ORIGIN is exclusive of products whose label is subject to EU Regulation 775/2018	
ALLERGENI CONTENUTI NEL PRODOTTO - LIST OF ALLERGENS INSIDE THE PRODUCT	Gli allergeni sono indicati con la LETTERA MAIUSCOLA For allergens, see ingredients in CAPITAL LETTERS.	

Sarandrea Srl	SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO PRODUCT SPECIFICATION PLIN CARNE PLIN RAVIOLI WITH MEAT FILLING	Rev. N° 5 data di revisione : Ottobre 2023 Pag. 2 a 5
---------------	---	---

ALLERGENI DA POSSIBILE CONTAMINAZIONE - ALLERGENS DUE TO POSSIBLE CROSS CONTAMINATION	Può contenere : SOIA, SENAPE, LUPINO, FRUTTA A GUSCIO, PESCE, CROSTACEI E MOLLUSCHI . May contain : SOY, MUSTARD, LUPIN, NUTS, FISH, CRUSTACEANS AND MOLLUSCS .
LIFESTYLE	Idoneo per Vegetariani (non mangiano carne e pesce) Suitable for Vegetarians (Do not consume meat and fish) : NO Idoneo per Vegani (non consumano prodotti di origine animale) Suitable for Vegans (Do not consume meat or meat derived products) : NO Idoneo per Ovo- Lacto Vegetariani (consumano uova e latte e i loro derivati) Suitable for Ovo-Lacto Vegetarians (Consume dairy and eggs, but no meat) NO
CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE STORAGE CONDITIONS	CONSERVARE IN FRIGORIFERO A MAX 4°C . KEEP IN THE FRIDGE AT MAX 4° C. Confezionato in atmosfera protettiva . Packaged in a protective atmosphere . Non forare la confezione. Do not pierce the bag. Dopo l'apertura , conservare la confezione in frigorifero e consumare il prodotto entro 3 giorni . Once opened the tray, keep it in the fridge and use within 3 days. Idoneo per il congelamento ad uso interno . Congelare a -18°C entro la data di scadenza indicata sulla confezione e consumare entro 4 mesi . Una volta scongelato il prodotto non ricongelare e consumare nello stesso giorno . Suitable for freezing for internal use . Freeze at -18°C within the use by date on the package and consume within 4 months. Once defrosted, do not refreeze and use on the same day.
STOCCAGGIO DI LEGGE LEGAL STORAGE	Refrigerato - Chilled : (+1°C - +4°C)
TEMPO DI COTTURA COOKING TIME	5 minuti . - 5 minutes .
CONSIGLI PER LA COTTURA E PER LA PREPARAZIONE INSTRUCTION FOR COOKING AND METHOD OF PREPARATION	Versare il prodotto in abbondante acqua salata in leggera ebollizione e cuocerlo a fuoco medio per il tempo di cottura indicato. Scolare delicatamente e servire con una salsa a piacere. Nella confezione possono esserci pezzi uniti : per evitare rotture, non dividerli a crudo, ma cuocerli direttamente . Se congelato , non scongelare ; cuocere 1 minuto in più . Pour the product in abundant salted water in a light boil and cook over medium heat for the indicated cooking time. drain delicately and serve with a sauce to taste. in the package there may be pieces of product attached: to avoid breakage, do not divide them, but cook them directly. If frozen, do not defrost ; cook additional 1 minute
CONDIZIONI DI TRASPORTO E CONSEGNA - TRANSPORT AND DELIVERY CONDITIONS	Automezzi refrigerati / Refrigeration truck Max : +4°C (tolleranza : +6°C); Min. +1°C
DURABILITÀ DALLA DATA DI PRODUZIONE - TOTAL SHELF LIFE FROM MANUFACTURE	35- 40 giorni – days (Venerdì /Friday – Lunedì / Monday)
ESPRESSIONE DELLA DATA DI SCADENZA INDICATION OF ' USE BY ' DATE – (FORMAT)	“da consumare entro “ : gg-mm-aaaa es: 10/09/2022 (= 10 Settembre 2022) “ Use by “ : dd-mm-yyyy Posizione : Stampato su etichetta – Position : Printed on label
ELEMENTI DI RINTRACCIABILITÀ TRACEABILITY ELEMENTS	Lotto interno – Internal Company Lot Il Lotto è stampato sull' etichetta – The batch code is printed on the label

Sarandrea Srl	SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO PRODUCT SPECIFICATION	Rev. N° 5 data di revisione : Ottobre 2023 Pag. 3 a 5
	PLIN CARNE PLIN RAVIOLI WITH MEAT FILLING	

PARAMETRI – PARAMETERS			
CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE PHYSICAL AND CHEMICAL CHARACTERISTICS	Parametri - Parameters	Valori standard / Typical value	Tolleranza / Tolerances
	Umidità – Moisture	> 24%	-----
	Attività dell'acqua - Water Activity	0.92 < Aw < 0.97	-----
	Forma - Shape	Rettangolo a sfoglia singola ripiegata e rigonfia al centro . Single dough rectangle folded and swollen.	
	Dimensioni - Dimensions	2.8 x 1cm	± 0.5 cm
	Peso medio del singolo pezzo Piece Average weight	2,5 g	± 1 g
	Ripieno % - Filling%	40	± 3
	Pasta %	60	± 3
	Spessore sfoglia alla formatrice Dough Thickness at the forming machine	0.9 mm	± 0.1 mm
INFORMAZIONI NUTRIZIONALI NUTRITIONAL INFORMATION	VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100g : / AVERAGE NUTRITIONAL VALUES PER 100g: Energia / Energy 1233 kJ/292 kcal – Grassi/Fat 5,2 g- di cui acidi grassi saturi / of which saturates 1,9 g – Carboidrati/Carbohydrate 43,0 g – di cui zuccheri/ of which sugars 1,1 g – Fibre/ Fibre 2,0 g - Proteine /Protein 17,0 g – Sale/ Salt 1,0 g		Tolleranza/ Tolerances +/- 20%
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS		Valori Standard Typical Value UFC/g	RIFIUTO - REJECT UFC/g
	Carica Batterica Totale Total Aerobic Count	< 10 ⁵	> 10 ⁶
	Enterobacteriaceae	< 100	> 1000
	E.coli β-glucuronidasi +	< 10	> 100
	Muffe e Lieviti Moulds & Yeasts	<100	> 1000
	Stafilococcus aureus	< 100	> 100
	Clostridi Solfito Riduttori Sulphite reducing clostridia	< 50	> 100
	Salmonella spp	Assente – Absent /25g	Presente - Present
	Listeria monocytogenes	Assente – Absent / 25g	> 11 UFC/g

CARATTERISTICHE SENSORIALI ED ORGANOLETTICHE - SENSORY CHARACTERISTICS / ORGANOLEPTIC		
PARAMETRI – PARAMETER		DESCRIZIONE - DESCRIPTION
	Aspetto / Colore Appearance / Color	Aspetto esterno /: forma rettangolare rigonfia al centro ; pasta di colore giallo ; Aspetto interno: ripieno tritato finemente. colore leggermente marrone - External Aspect : rectangular and swollen shape, yellow color pasta Inside Aspect : filling : cooked meat of light color Lightly minced filling
	Sapore / Taste	Ripieno: tipico di carne brasata e formaggio . Pasta : tipico di pasta con uova . Filling : tipycal taste of braised meat and cheese - Dough : typical of egg

Sarandrea Srl	SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO PRODUCT SPECIFICATION PLIN CARNE PLIN RAVIOLI WITH MEAT FILLING	Rev. N° 5 data di revisione : Ottobre 2023 Pag. 4 a 5
---------------	---	---

	Consistenza / Consistency, Texture	Sfoglia: leggermente sostenuta al tempo di cottura consigliato (al “dente”); Ripieno : morbido Dough : good consistence at the suggested cooking time(al “dente”) . Filling : soft
	Struttura/ Structure	Leggermente elastica / slightly elastic

CARATTERISTICHE DI CONFEZIONAMENTO STANDARD STANDARD PACKAGING CHARACTERISTICS		
FORMATI - PACK SIZE	ATM 1000 g	ATM 250 g (Take Away)
Indicazione del peso – Weight Indication	e presente - present	e presente - present
Codice Articolo – Item Code	PLIA	PLIT
Codice EAN – EAN Code	8056459868489	8056459861336
Tipo di Confezionamento - Packaging Techniques	Atmosfera Protettiva: Azoto: 70% - Anidride Carbonica : min 30% - Residuo di Ossigeno < 1% - al momento del confezionamento Protective Atmosphere: Azote 70% - Carbon Dioxide minimum 30% - Oxygen Residual < 1% - (at the moment of packaging)	
IMBALLO PRIMARIO - <i>unità di vendita</i> PRIMARY PACKAGING - <i>selling pack</i>		
	Vaschetta trasparente per alimenti con coperchio termosaldato + etichetta Transparent food tray with heat-sealed lid + label	
Materiale di confezionamento e colore - Packaging Material and Color	Fondo / Bottom : PP (PLASTICA) Coperchio / Top : Nylon- Polipropilene Vaschetta trasparente – Transparent Tray	
Tipo di chiusura - Method of Closure	Termosaldatura / Hot sealing	Termosaldatura / Hot sealing
Dimensioni (L x l x h) - Dimensions (L x W x H)	32.5 x 26.5 x 5h	20 x 15.5 x 5
Peso tara (film + fondo + etichetta) Tara weight (top + bottom + label)	73,23 g	24,23 g
Peso netto - Net weight	1000 g	250 g

Sarandrea Srl	SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO PRODUCT SPECIFICATION PLIN CARNE PLIN RAVIOLI WITH MEAT FILLING	Rev. N° 5 data di revisione : Ottobre 2023 Pag. 5 a 5
---------------	---	---

IMBALLO SECONDARIO & PALLETTIZZAZIONE - SECONDARY PACKAGING & PALLET CONFIGURATION		
	ATM 1000 g	ATM 250 g (Take Away)
Imballo di Trasporto – Transport Packaging	Scatola Americana - American Carton Box 	
Materiale dell'imballo e Colore Packaging material and Color	Cartone bianco stampato - White printed cardboard (PAP 20) – CARTA	
Dimensioni cartone (L x l x h) - Dimensions of carton (L x W x H)	32 x 26,5 x 21h cm	31 x 22,5 x 19h cm
Peso cartone + etichetta - weight carton + label	274,2 g	213,7 g
Unita' di vendita per cartone - Units per Carton	4	8
Peso netto - Net weight	4 kg (4 x 1000 g)	2 kg (8 x 250g)
Peso Lordo - Gross Wheight (CT+ vaschetta + etichette - CT + tray + labels)	4567 g	2407,6 g
Cartoni per piano - Cartons per layer	10	12
Piani per pallet - N° layers	8 (max 9)	9
Cartoni per pallet - Catons per pallet	80	108
Tipo di pallet; Type of pallet	EPAL - Platform 80 x 120 cm	EPAL - Platform 80 x 120 cm
Altezza pallet escluso la pedana Hight pallet excluding platform	c.a 168 cm	c.a 171 cm
Altezza totale pallet con pedana Hight pallet including platform (+ circa / about 15 cm)	c.a 183 cm	c.a. 186 cm
Peso pallet senza pedana – Weight of pallet without wood platform	Netto w : c.a. 320 kg Lordo - Gross w.: 365,4 kg	Netto w : c.a. 216 kg Lordo - Gross w.: 260 kg
Peso pedana circa 23 kg - Weight wood pallet about 23 kg		
Il pallet è avvolto con film retraibile - Pallets is winded around with extensible cellophane Le pedane non sono sovrapponibili - Pallets not to be doubled		

ASSENZA DI OGM E DERIVATI - ABSENCE OF GMOs AND THEIR DERIVATIVES	
In riferimento alla Direttiva CEE 18/2001 e con riguardo all'etichettatura ed alla tracciabilità degli OGM, si dichiara che nella referenza non sono presenti organismi geneticamente modificati e/o ingredienti contenenti OGM o da essi costituiti ovvero ottenuti da OGM. Pursuant to EEC Directive 18/2001, and with reference to GMO labelling and traceability, we hereby guarantee that the above mentioned product neither contains genetically modified organisms, nor is derived from GMOs, nor has been processed using GMOs.	