maffei®	**FICHE TECHNIQUE**	

Produit	**Sfoglia rustica per Lasagne e cannelloni 250 g n°37**
Description	Pâtes fraîches à l'œuf
Marque	**Maffei**
Code d'article	1309
Code EAN	**8003039012008**
Nom légal du fabricant	**Il Pastaio di Maffei Savino & C. S.r.l.** Via dei Trattati di Maastricht, 51 -76121 Barletta (BT)
Adresses fabrique de production	Ⓨ- Via dei Trattati di Maastricht, 51 -76121 Barletta (BT) Ⓩ-Via dei Trattati di Maastricht, 8 -76121 Barletta (BT) – 76121 Barletta (BT) Ⓦ-Via Prov.le 49 di Corigliano d'Otranto snc, 73010 Sogliano Cavour (LE)

1. **1. Caractéristiques chimiques et physiques**

Ingrédients	Semoule de blé dur, eau, œufs categorie A(20%), farine de blé Peut contenir du soja, et de la moutarde
Origine du blé	Italie
Durée de conservation totale	65 jours
Poids net	**250 g**
Mode de cuisson	20 minutes dans le four à 180°
Conditions de conservation	Conservez le produit au réfrigérateur à une température maximale de +4°C. Une fois ouvert, gardez le produit au réfrigérateur et utilisez-le dans les 3 jours.
Allergènes	Contient du gluten (blé), par conséquent il n'est pas indiqué pour les catégories de consommateurs souffrant de la maladie de Cealiac. Contient œufs. Peut contenir du soja, et de la moutarde
OGM	Les matières premières dérivées d'OGM ne sont pas utilisées conformément aux déclarations des fournisseurs; L'absence de traces d'OGM est vérifiée périodiquement sur les produits finis.
Type de traitement	Dessin en bronze: Oui ▪ Non ☒
Décodage par lots	LAAXXXJ PT00 hh.hh L identifie le lot de production ; AA indique l'année de production ; XXX indique le jour du calendrier julien ; J indique la ligne de production ; Y identifie le site de production dans la Via dei Égards de Maastricht, 51 ; T00 indique le quart de production ; :hh indique l'heure du emballage.

Références législatives:
Reg. CE 852/04 – D. Lgs. 114/06 – DPR 187/01 – Reg. CE 915/23 – Reg. CE 1441/07 - Reg. CE 1169/2011 – Reg. CE 10/2011 – Reg. CE 1333/2008 – Reg. CE 396/2005, et prochaines modifications.

Rev:00 del 07.05.2025
Redatto: M.Mennea (R&D) Approvato: QA Mgr (A. Lovreglio) Emesso: M.Mennea (R&D)

2. Destination et mode d'utilisation du produit

Le produit est destiné à la consommation humaine. À consommer après cuisson. L'utilisation par le consommateur implique la cuisson du produit et principalement l'association avec d'autres ingrédients alimentaires. (condiments)

2. Traitement thermique

Le produit, avant d'être emballé, subit un traitement thermique à une température supérieure à 70°C, une température suffisante pour inactiver toute forme végétative.

Paramètres physiques et chimiques

cendres	≤ 0,90% s.s.
a_w	0,92≤ a_w ≤0,97
Acidité	Max 7°
Humidité	U.R.≥ 24%
Caractéristiques organoleptiques	Texture élastique, couleur ambrée brillante, goût délicat et goût typique de semoule.

3. Paramètres microbiologiques

Nombre total de bactéries	< 100000 UFC/g
Staphylococcus aureus	<100 UFC/g
Salmonella spp.	Absente in 25g
Lysteria monocytogenes	Absente in 25g
Clostridium perfringens	<100 UFC/g
Bacillus cereus	<100 UFC/g

3. Déclaration nutritionnelle (valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g)

Energie	1205 kJ / 285 kcal
Graisses	3.2 g
Dont saturé	1.0 g
Glucides	52 g
Dont sucre	1.1 g
Fibre	2.4 g
Protéine	11 g
Sel	0.07 g

Références législatives:
Reg. CE 852/04 – D. Lgs. 114/06 – DPR 187/01 – Reg. CE 915/23 – Reg. CE 1441/07 - Reg. CE 1169/2011 – Reg. CE 10/2011 – Reg. CE 1333/2008 – Reg. CE 396/2005, et prochaines modifications.

3. Dimensions du produit en vrac

Longueur	22 cm
Largueur	16,5 cm
épaisseur	0,9 mm
Poids chaque sfoglia	43 g

3. Type d'emballage et caractéristiques des matériaux d'emballage

Emballage MAP dans un récipient en plastique thermosoudé.

Taille de l'emballage

Hauteur	15 mm
Largeur	295mm
Longueur	165mm
Poids brut	260g

Comment disposer

Qu'est-ce que c'est	Code	Famille et type d'élimination
Emballage	7	PLASTIQUE

Emballage secondaire

Typologie d'emballage	Boîte rif. 50 (cod. 2000)
Numéro d'unités par boîte	**12**
Poids brut du carton	3400g
GTIN-14	**18003039012005**

Taille du boîte

Hauteur	215mm
Longeur	200mm
Largeur	295mm

3. **Caractéristiques logistiques et schémas de palettisation**

Numéro d'unités par couches	16
Numéro des couches	4
Type de pallet et taille	EUR80X120X hauteur 99 cm

Références législatives:

Reg. CE 852/04 – D. Lgs. 114/06 – DPR 187/01 – Reg. CE 915/23 – Reg. CE 1441/07 - Reg. CE 1169/2011 – Reg. CE 10/2011 – Reg. CE 1333/2008 – Reg. CE 396/2005, et prochaines modifications.