

	SPECIFICA PRODOTTO PRODUCT SPECIFICATION	CODICE ARTICOLO ITEM CODE	V106
----------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------	------------------------------	-------------

Redatto <i>Drawn up by</i>	Verificato e approvato <i>Verified and approved by</i>	N° e data di emissione SPECIFICA PRODOTTO <i>N. and date of issue PRODUCT SPECIFICATION</i>
R & D MANAGER MASOTTI MARIKA 	QUALITY MANAGER FRANZONI SONIA 	N° 7 del 30/03/18

CANNELLONI RICOTTA E SPINACI CON BESCIAMELLA

CANNELLONI WITH RICOTTA, SPINACH AND BECHAMEL SAUCE

NOME PRODOTTO

PRODUCT NAME

DENOMINAZIONE DI VENDITA

Primo piatto a base di pasta all'uovo precotta con ripieno, condita con besciamella e pomodoro, surgelato

PRODUCT DESCRIPTION

Frozen dish with precooked egg pasta with filling, in a bechamel and tomato sauce

**CODICE ARTICOLO
ITEM CODE**

V106

**MARCHIO
BRAND**

Fiordiprimi Catering



**IMBALLO
PACKAGING**

Cartone contenente 2 teglie (2 x 2 kg)
Case containing 2 trays (2 x 2 kg)

**TEMPERATURA PRODOTTO
PRODUCT TEMPERATURE**

Stoccaggio / *Storage*
Trasporto / *Transport*

< -18° C
< -18° C

SHELF LIFE

18 mesi dalla data produzione
18 months after production date



(L'immagine ha il solo scopo di presentare il prodotto / *The picture is for illustration purposes only*)



SPECIFICA PRODOTTO PRODUCT SPECIFICATION

CODICE ARTICOLO
ITEM CODE

V106

INGREDIENTI - GLI ALLERGENI SONO SEGNALATI IN MAIUSCOLO

besciamella 51% (LATTE intero fresco pastorizzato, farina di FRUMENTO, margarina vegetale (oli e grassi vegetali non idrogenati (grassi (palma, cocco), olio (semi di girasole)), acqua, emulsionanti: mono e digliceridi degli acidi grassi, correttore di acidità: acido citrico), BURRO, sale, noce moscata), Pasta fresca all'uovo precotta farcita 45% (pasta all'uovo precotta 37% (pasta all'uovo 67% (semola di GRANO duro, UOVA 18,5%, acqua), acqua), ricotta 41% (siero di LATTE, sale, correttore di acidità: acido lattico), spinaci 13,5%, pangrattato (farina di GRANO tenero tipo "0", acqua, sale, lievito, farina di FRUMENTO maltato), Grana Padano DOP (LATTE, sale, caglio, conservante: lisozima da UOVO), sale), polpa di pomodoro 3%, cipolla, olio di semi di girasole, sale, zucchero.

Grana Padano DOP (LATTE, sale, caglio, conservante: lisozima da UOVO) spolverato in superficie.

INGREDIENTS - ALLERGENS ARE INDICATED IN CAPITAL LETTERS

bechamel sauce 51% (pasteurized fresh whole MILK, WHEAT flour, vegetable margarine (non-hydrogenated vegetable oils and fats (fats (palm, coconut), oil (sunflower oil))), water, emulsifiers: mono- and diglycerides of fatty acids, acidity regulator: citric acid), BUTTER, salt, nutmeg), Precooked fresh egg pasta with filling 45% (precooked egg pasta 37% (egg pasta 67% (durum WHEAT semolina, EGGS 18,5%, water), water), ricotta 41% (whey (MILK), salt, acidity regulator: lactic acid), spinach 13,5%, bread crumbs (soft WHEAT flour "0", water, salt, yeast, malted WHEAT flour), Grana Padano DOP cheese (MILK, salt, rennet, preservative: EGG lysozyme), salt), tomato pulp 3%, onion, sunflower oil, salt, sugar.

Coated with grated Grana Padano DOP cheese (MILK, salt, rennet, preservative: EGG lysozyme) on the surface.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE DOPO PREPARAZIONE

ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS AFTER PREPARATION

Aspetto:	classico dei cannelloni con ripieno di ricotta e spinaci ricoperti di besciamella e salsa al pomodoro.
Aspect:	<i>typical of cannelloni with ricotta and spinach filling covered with béchamel and and tomato sauce.</i>
Colore:	pasta giallo intenso, ripieno bianco con pezzetti di spinaci verde brillante, besciamella bianco-latte, salsa al pomodoro rosso vivo.
Colour:	<i>deep yellow pasta, white filling with pieces of bright green spinach, milky white béchamel, bright red tomato sauce</i>
Odore:	tipico dei componenti dei cannelloni, della besciamella e della salsa al pomodoro.
Odour:	<i>typical of cannelloni, béchamel and tomato sauce ingredients.</i>
Sapore:	caratteristico della pasta all'uovo con gusto delicato di ricotta e spinaci avvolto da besciamella classica e salsa al pomodoro.
Taste:	<i>typical of egg pasta with delicate taste of ricotta and spinach with traditional béchamel sauce and tomato sauce.</i>
Consistenza:	pasta elastica, besciamella cremosa.
Texture:	<i>supple pasta, creamy béchamel sauce.</i>



**SPECIFICA PRODOTTO
PRODUCT SPECIFICATION**

CODICE ARTICOLO
ITEM CODE

V106

**CARATTERISTICHE FISICHE
PHYSICAL CHARACTERISTICS**

Parametri <i>Parameters</i>	Unità di misura <i>Units of measurement</i>	Valore medio <i>Average value</i>	Parametri <i>Parameters</i>	Unità di misura <i>Units of measurement</i>	Valore medio <i>Average value</i>
Pasta <i>Pasta</i>	%	45	Salsa <i>Sauce</i>	%	55
Corpi estranei <i>Foreign bodies</i>	n.	0	Altro <i>Other</i>		18 pz.

Le difettosità sono riferite alla singola unità di vendita.
The defectiveness refers to the single trade unit.

**ISTRUZIONI PER LA PREPARAZIONE
COOKING INSTRUCTIONS**

**Parametri di cottura
Cooking times and**

**Consigli per la preparazione
Method for preparation**

Forno tradizionale:

1 h ; 180°C



Traditional oven:

Forno ventilato:

30 - 35 min ; 180°C



Fan-assisted oven:

- Preriscaldare il forno per 10 minuti a 180° C;
- Togliere il coperchio;
- Introdurre la teglia ancora surgelate e cuocere in forno secondo il tempo indicato;
- Verificare il giusto grado di cottura prima di servire il prodotto;
- Attendere 5 -10 minuti prima di servire in tavola.
- *Pre-heat oven for 10 minutes at 180°C;*
- *Remove the lid.*
- *Place tray with still deep-frozen lasagna into the oven and bake according to the recommended time;*
- *Test pasta for doneness before serving;*
- *Wait 5-10 min before serving.*
- Preriscaldare il forno per 10 minuti a 180° C;
- Togliere il coperchio;
- Introdurre la teglia ancora surgelate e cuocere in forno ventilato secondo il tempo indicato;
- Verificare il giusto grado di cottura prima di servire il prodotto;
- Attendere 5 -10 minuti prima di servire in tavola.
- *Pre-heat oven for 10 minutes at 180°C;*
- *Remove the lid.*
- *Place tray with still deep-frozen lasagna into a fan-assisted oven and bake according to the recommended time;*
- *Test pasta for doneness before serving;*
- *Wait 5-10 min before serving.*

**PORZIONI E RESE
PORTIONS & YIELDS**

Peso consigliato per porzione <i>Suggested weight per serving</i>	Porzioni per cartone <i>Servings per carton</i>			
g	n.			
333	12			

**CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE
MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS**

Parametri

Parameters

Carica Microbica Mesofila / *Total Viable Aerobic Count*

Coliformi totali / *Total Coliform Bacteria*

Escherichia coli / *Escherichia coli*

**Unità di Misura
Unit of measurement**

ufc/g ; cfu/g

ufc/g ; cfu/g

ufc/g ; cfu/g

**Valori
Values**

< 500.000

< 3000

< 100



**SPECIFICA PRODOTTO
PRODUCT SPECIFICATION**

CODICE ARTICOLO
ITEM CODE

V106

Stafilococchi Coagulasi positivi / *Coagulase Positive Staphylococci*
Salmonella spp. / *Salmonella spp*
Listeria Monocytogenes / *Listeria Monocytoges*

ufc/g ; cfu/g
/25g
/25g

< 100
Assente
O.M. 07/12/93

**VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 GRAMMI
AVERAGE NUTRITIONAL VALUES PER 100 G**

Parametri Parameters	Unità di misura Unit of	Valori Value
Energia / <i>Energy</i>	kcal ; <i>kcal</i>	128
Energia / <i>Energy</i>	kJ ; <i>kJ</i>	536
Proteine / <i>Proteins</i>	g ; <i>g</i>	5,1
Carboidrati / <i>Carbohydrates</i>	g ; <i>g</i>	10,8
di cui zuccheri / <i>of which sugars</i>	g ; <i>g</i>	2,2
Grassi / <i>Fats</i>	g ; <i>g</i>	6,8
di cui acidi grassi saturi / <i>of which saturated fats</i>	g ; <i>g</i>	4,3
Fibre / <i>Fibres</i>	g ; <i>g</i>	1,7
Sodio / <i>Sodium</i>	g ; <i>g</i>	0,47
Sale / <i>Salt</i>	g ; <i>g</i>	1,17

**MODALITA' DI CONSERVAZIONE
STORAGE INSTRUCTIONS**

Frigorifero: 1 giorno

In the refrigerator: 1 day

Scomparto ghiaccio: 3 giorni

In the ice compartment: 3 days

Scomparto * (-6°C): 1 settimana

Ice compartment * (-6°C): 1 week

Scomparto ** (-12°C): 1 mese

Ice compartment ** (-12°C): 1 month

Scomparto * **** (-18°C):** Vedi data impressa sulla confezione

Ice compartment *** * (-18°C):*** See date printed on the package

Il prodotto una volta scongelato non deve essere ricongelato e deve essere consumato entro 24 ore dallo scongelamento, conservandolo in frigorifero.
Once defrosted the product must not be refrozen and must be consumed within 24 hours provided that it is kept in the refrigerator



SPECIFICA PRODOTTO
PRODUCT SPECIFICATION

CODICE ARTICOLO
ITEM CODE

V106

ALLERGENI
ALLERGENS

	A	B
Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati <i>Cereals containing gluten (wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut, and its hybridated strain), and derivatives</i>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Crostacei e prodotti a base di crostacei <i>Crustaceans and crustaceans based products</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Uova e prodotti a base di uova <i>Eggs and egg based products</i>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Pesce e prodotti a base di pesce <i>Fish and fish based products</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Frutta a guscio: mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland e prodotti derivati <i>Shell fruits: almonds, hazelnut, walnuts, cashew nuts, pecan nuts, Brazil nuts, pistachios, macadamias and derivatives</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Soia e prodotti a base di soia <i>Soy and soy based products</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio) <i>Milk and milk based products (including lactose)</i>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo <i>Sesame seeds and sesame seed based products</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Sedano e prodotti a base di sedano <i>Celery and celery based products</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Senape e prodotti a base di senape <i>Mustard and mustard based products</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Arachidi e prodotti a base di arachidi <i>Peanuts and peanut based products</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO ₂ <i>Sulphur dioxide and sulphites in concentration higher than 10 mg/kg or 10 mg/l expressed as SO₂</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Lupino e prodotti derivati <i>Lupines and lupine based products</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Molluschi e prodotti derivati <i>Shell fish and shell fish based products</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

A: Presenza nel prodotto finito secondo ricetta / *Presence in the finished product according to the recipe*

B: Possibile cross contamination / *Possible cross contamination*

DICHIARAZIONI
DECLARATIONS

O.G.M.: Surgital S.p.A. dichiara che i prodotti realizzati risultano conformi ai Regolamenti CE 1829/2003 e 1830/2003, relativamente all'etichettatura ed alla rintracciabilità degli alimenti geneticamente modificati.

G.M.O.: *Surgital S.p.A. declares that all its products are processed in compliance with CE Regulations 1829/2003 and 1830/2003 on the labelling and traceability requirements of genetically modified food.*

Trattamenti con radiazioni ionizzanti: *Ionising radiation treatment*
Surgital S.p.A. non utilizza materie prime sottoposte a trattamenti ionizzanti.
No raw material used by Surgital S.p.A. has been treated with ionising radiation.

Contaminanti: *Pollutants:*
Conformi al Regolamento CE 1881/2006 e s.m. e i.
In compliance with European Regulation EC 1881/2006 and subsequent amendments and additions.

Rintracciabilità:
Surgital S.p.A. garantisce la piena rintracciabilità delle materie prime e dei materiali di confezionamento impiegati ed identifica puntualmente la destinazione di tutti i propri prodotti finiti, in conformità al Regolamento CE 178/2002.

Traceability: *Surgital S.p.A. ensures full traceability of all raw materials and packaging*



SPECIFICA PRODOTTO PRODUCT SPECIFICATION

CODICE ARTICOLO
ITEM CODE

V106

products, in compliance with European Regulation EC 178/2002.

HACCP:	Surgital S.p.A. assicura che la fabbricazione dei prodotti avviene in conformità ai requisiti del Regolamento CE 852/2004 in materia di igiene degli alimenti, prevedendo la rigorosa applicazione di un Sistema di Autocontrollo basato sulla metodologia Haccp.
HACCP:	<i>Surgital S.p.A. guarantees that all products are processed in compliance with the requirements of European Regulation EC 852/2004 on hygiene of foodstuffs and that it has implemented a strict Self-inspection System based on the HACCP principles</i>
Materiale di confezionamento:	Surgital S.p.A. assicura che il materiale di confezionamento primario risulta idoneo al contatto con gli alimenti in conformità alle normative vigenti.
Packaging materials:	<i>Surgital S.p.A. guarantees that it only uses food-grade materials for immediate packaging in compliance with the legislation in force.</i>
Note legali:	Surgital S.p.A. garantisce solo i parametri menzionati in questa specifica tecnica. L'uso di questo prodotto può essere soggetto a regolamenti nazionali. Surgital Sp.A. non è responsabile di eventuali usi impropri o illegali di questo prodotto.
Legal notice:	<i>Surgital S.p.A. guarantees only the parameters stated in this technical specification. The use of this product may be subject to national regulations Surgital S.p.A. shall not be held liable for any improper or illegal use of this product.</i>
Validità del documento:	Surgital S.p.A. provvede all'aggiornamento del presente documento ogni qualvolta lo ritenga necessario, per cui è importante che i detentori dello stesso si accertino di essere in possesso dell'ultima edizione.
Validity of this document:	<i>Surgital S.p.A. updates this document whenever deems it appropriate or necessary Therefore, the holder of the document must make sure that he has the latest edition.</i>
Identificazione dell'uso previsto:	Non sono previsti usi alternativi diversi da quelli indicati. Il prodotto non è idoneo al consumo da parte di persone con intolleranze e/o allergie alimentari relative agli allergeni indicati in etichetta.
Identification of the use intended:	<i>There are no alternative uses other than those stated. The product is unsuitable for consumption by people with intolerance and/or food allergies related to allergens indicated on the label.</i>

AUTORIZZAZIONI E CERTIFICAZIONI AUTHORIZATIONS & CERTIFICATIONS

Numero di riconoscimento:
Approval number:



Certificazioni:
Certifications:

- Uni En Iso 9001
- International Food Standard
- BRC - Global Standard for Food Safety
- Uni En Iso 14001
- SA8000





**SPECIFICA PRODOTTO
PRODUCT SPECIFICATION**

CODICE ARTICOLO
ITEM CODE

V106



CONFEZIONAMENTO

PACKAGING

Descrizione <i>Description</i>	Unità di misura <i>Unit of measurement</i>	Imballo Primario <i>Primary packaging</i>	Imballo Secondario <i>Secondary packaging</i>
Peso netto <i>Net weight</i>	g	2000	4000
Tipologia di packaging <i>Packaging type</i>		Teglia con lamina <i>Aluminium tray with lid</i>	Cartone <i>Case</i>
Tipo di materiale <i>Kind of material</i>		Alluminio; PE/PET/AL/PEPEL <i>Alluminio; PE/PET/AL/PEPEL</i>	Kraft bianco onda bassa <i>Corrugated white Kraft</i>
Tara imballo <i>Packaging tare</i>	g g g	Teglia: 57; lamina 27 <i>Tray: 57; film 37</i> Film termoretraibile: 6 <i>Heat shrink film: 6</i> Etichetta: 4 <i>Label: 4</i>	Cartone: 235 <i>Case: 235</i> Divisorio: 3 <i>Separator: 3</i> / /
Dimensioni <i>Packaging size</i>	mm	322 x 262 x 60	332 x 272 x 135
Unità per imballo <i>Units per carton</i>	n.	/	2
Codice a barre <i>Bar code</i>		8006967006194	08006967007252
Modalità di indicazione del lotto <i>Batch coding format</i>		AAGGG YYDDD	AAGGG YYDDD
Modalità di indicazione del TMC <i>BBE coding format</i>		MM AAAA MM YYYY	MM AAAA MM YYYY

A = Anno / Y = Year ; M = Mese / M = Month ; G = Giorno / D = Day



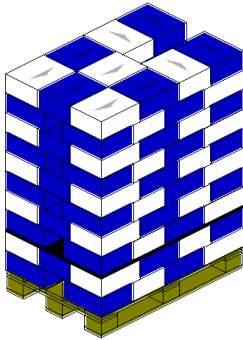
**SPECIFICA PRODOTTO
PRODUCT SPECIFICATION**

CODICE ARTICOLO
ITEM CODE

V106

**PALLETIZZAZIONE
PALLETIZATION**

Tipo <i>Type</i>	Cartoni per strato <i>Cartons per layer</i>	Strati per pallet <i>Layers per pallet</i>	Cartoni per pallet <i>Cartons per pallet</i>	Peso netto pallet <i>Pallet net weight</i>	Altezza del pallet <i>Pallet height</i>
	n.	n.	n.	kg	mm
EPAL (mm 1200 x 800 x 144)	10	10	100	400	1494



EPAL (mm 1200 x 800 x 144)