



**SPECIFICA PRODOTTO
PRODUCT SPECIFICATION**

CODICE ARTICOLO
ITEM CODE

Z236

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 <i>Marika Masotti</i>	QUALITY MANAGER FRANZONI SONIA <i>Sonia Franzoni</i>	N° 7 del 30/03/18

NOME PRODOTTO

LASAGNE ALLE VERDURE

PRODUCT NAME

LASAGNE WITH VEGETABLES

DENOMINAZIONE DI VENDITA

Primo piatto a base di pasta all'uovo precotta con salsa alle verdure e ai funghi, surgelato

PRODUCT DESCRIPTION

Frozen pasta dish with precooked egg pasta in a vegetables and mushroom sauce

**CODICE ARTICOLO
ITEM CODE**

Z236

**MARCHIO
BRAND**

Fiordiprimi



**IMBALLO
PACKAGING**

Cartone contenente 4 piatti (4 x 330 g)
Case containing 4 trays (4 x 330 g)

**TEMPERATURA PRODOTTO
PRODUCT TEMPERATURE**

Stoccaggio / *Storage*

< -18° C

Trasporto / *Transport*

< -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

Z236

INGREDIENTI - GLI ALLERGENI SONO SEGNALATI IN MAIUSCOLO

ortaggi in proporzione variabile 37%(zucchine, carote, SEDANO, asparagi, cipolla, melanzane, piselli), pasta all'uovo precotta 24% (pasta all'uovo 67% (semola di GRANO duro, UOVA 18,5%, acqua), acqua, sale), LATTE intero fresco pastorizzato, Edamer (LATTE, sale, fermenti lattici, caglio), funghi in proporzione variabile 3% (Agaricus bisporus, Pleurotus ostreatus, Boletus edulis e relativo gruppo, Lentinus edodes, Pholiota nameko), Grana Padano DOP (LATTE, sale, caglio, conservante: lisozima da UOVO), farina di FRUMENTO, olio extra vergine di oliva, olio di semi di girasole, 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), fecola di patata, basilico, sale.

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

INGREDIENTS - ALLERGENS ARE INDICATED IN CAPITAL LETTERS

vegetables in variable proportion 37%(courgettes, carrots, CELERY, asparagus, onion, peas), precooked egg pasta 24% (egg pasta 67% (durum WHEAT semolina, EGGS 18,5%, water), water, salt), pasteurized fresh whole MILK, Edamer cheese (MILK, salt, milk ferments, rennet), mushrooms in variable proportion 3% (Agaricus bisporus, Pleurotus ostreatus, Boletus edulis and its group, Lentinus edodes, Pholiota nameko), Grana Padano DOP cheese (MILK, salt, rennet, preservative: EGG lysozyme), WHEAT flour, extra-virgin olive oil, sunflower oil, 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), potato starch, basil, salt.

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 delle lasagne con salsa alle verdure.
Aspect:	<i>traditional of lasagne with vegetable sauce.</i>
Colore:	pasta giallo intenso, salsa chiara con pezzetti colorati di verdure ben evidenti.
Colour:	<i>deep yellow pasta, light coloured sauce with identifiable coloured pieces of vegetables.</i>
Odore:	tipico di lasagne alle verdure.
Odour:	<i>typical of vegetable lasagne.</i>
Sapore:	caratteristico di lasagne con verdure, formaggio e besciamella.
Taste:	<i>typical of vegetable lasagne, cheese and bechamel sauce.</i>
Consistenza:	morbida.
Texture:	<i>soft.</i>



**SPECIFICA PRODOTTO
PRODUCT SPECIFICATION**

CODICE ARTICOLO
ITEM CODE

Z236

**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>	%	24	Salsa <i>Sauce</i>	%	76
Numero strati di sfoglia <i>Number of pasta sheets</i>	Confezione <i>Packaging</i>	4	Corpi estranei <i>Foreign bodies</i>	n.	0

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:

25 min; 200°C



Oven:

Forno microonde:

6 min; 750 Watt



Micro-wave oven

Dopo aver tolto il coperchio, introdurre la vaschetta ancora surgelata nel forno preriscaldato.

Lasciare in forno secondo il tempo indicato.

Estrarre la vaschetta dal forno e consumare.

Remove the lid and put the still deep-frozen tray in the pre-heated oven.

Cook according to the recommended cooking time.

Remove the tray from the oven and eat.

Introdurre la vaschetta ancora chiusa e surgelata nel forno a microonde secondo il tempo e la potenza indicati.

Aprire il coperchio dalla parte della linguetta e consumare.

Put the still closed and deep-frozen tray in the micro-wave oven according to the recommended time and power.

Open the covering pulling the flap and eat.

**PORZIONI E RESE
PORTIONS & YIELDS**

Porzioni per cartone <i>Servings per carton</i>				
n.				
4				

**CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE
MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS**

Parametri

Parameters

Carica Microbica Mesofila / *Total Viable Aerobic Count*

Coliformi totali / *Total Coliform Bacteria*

Escherichia coli / *Escherichia coli*

Stafilococchi Coagulasi positivi / *Coagulase Positive Staphylococci*

Salmonella spp. / *Salmonella spp*

Listeria Monocytogenes / *Listeria Monocytoges*

Unità di Misura

Unit of measurement

ufc/g ; cfu/g

ufc/g ; cfu/g

ufc/g ; cfu/g

ufc/g ; cfu/g

/25g

/25g

Valori

Values

< 300.000

< 1000

< 10

< 100

Assente

O.M. 07/12/93

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

Parametri

Parameters

Energia / *Energy*

Energia / *Energy*

Unità di misura

Unit of measurement

kcal ; kcal

kJ ; kJ

Valori

Value

133

556



**SPECIFICA PRODOTTO
PRODUCT SPECIFICATION**

CODICE ARTICOLO
ITEM CODE

Z236

Proteine / <i>Proteins</i>	g ; g	5,8
Carboidrati / <i>Carbohydrates</i>	g ; g	13,2
di cui zuccheri / <i>of which sugars</i>	g ; g	2,8
Grassi / <i>Fats</i>	g ; g	5,8
di cui acidi grassi saturi / <i>of which saturated fats</i>	g ; g	3,8
di cui acidi grassi trans / <i>of which trans fats</i>	g ; g	0,0
Fibre / <i>Fibres</i>	g ; g	2,3
Sodio / <i>Sodium</i>	g ; g	0,31
Colesterolo / <i>Cholesterol</i>	mg ; mg	82,9
Minerali / <i>Minerals</i>	g ; g	1,6
Sale / <i>Salt</i>	g ; g	0,79

**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

Z236

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

Contaminanti: *Conformi al Regolamento CE 1881/2006 e s.m. e i.*
Pollutants: *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

Z236

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

Z236



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	330	1320
Tipologia di packaging <i>Packaging type</i>		Vassoio con coperchio <i>Tray with covering</i>	Cartone <i>Case</i>
Tipo di materiale <i>Kind of material</i>		Cartoncino/PE <i>PE cartonboard</i>	Kraft bianco onda bassa <i>Corrugated white Kraft</i>
Tara imballo <i>Packaging tare</i>	g	Vassoio 16; coperchio 6,3 <i>Tray 16; covering 6,3</i>	133 133
Dimensioni <i>Packaging size</i>	mm	125 x 195 x 45	257 x 197 x 113
Unità per imballo <i>Units per carton</i>	n.	/	4
Codice a barre <i>Bar code</i>		8006967010795	08006967010801
Modalità di indicazione del lotto <i>Batch coding format</i>		GG/MM/AAAA DD/MM/YYYY	GG/MM/AAAA DD/MM/YYYY
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



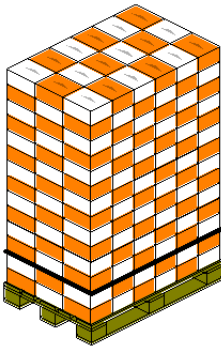
**SPECIFICA PRODOTTO
PRODUCT SPECIFICATION**

CODICE ARTICOLO
ITEM CODE

Z236

**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)	18	14	252	332,6	1726



EPAL (mm 1200 x 800 x 144)