

	SPECIFICA PRODOTTO PRODUCT SPECIFICATION	CODICE ARTICOLO ITEM CODE	Z238
--	---	------------------------------	-------------

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

LASAGNE CASERECCE CON CARNE DI BOVINO E SUINO

NOME PRODOTTO

PRODUCT NAME

LASAGNE CASERECCE WITH BEEF AND PORK MEAT

DENOMINAZIONE DI VENDITA

Primo piatto a base di pasta all'uovo precotta con besciamella e ragu' di carne bovino e suino, surgelato

PRODUCT DESCRIPTION

Frozen pasta dish with precooked egg pasta, in a bechamel, beef and pork meat sauce

CODICE ARTICOLO
ITEM CODE

Z238

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
Trasporto / Transport

< -18° C
< -18° C

SHELF LIFE

12 mesi dalla data produzione
12 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

Z238

INGREDIENTI - GLI ALLERGENI SONO SEGNALATI IN MAIUSCOLO

ragu' di carne 44% (carne 47% (carne di bovino 51%, carne di suino 49%), polpa di pomodoro, ortaggi in proporzione variabile (SEDANO, carote, cipolla), doppio concentrato di pomodoro, olio extra vergine di oliva, olio di semi di girasole, vino, sale, rosmarino, pepe, antiossidante: estratto di rosmarino), besciamella 31% (LATTE intero fresco pastorizzato, farina di FRUMENTO, BURRO, sale, noce moscata), pasta all'uovo precotta 24% (pasta all'uovo 67% (semola di GRANO duro, UOVA 18,5%, acqua), acqua, sale).

Parmigiano Reggiano DOP (LATTE, sale, caglio) spolverato in superficie.

INGREDIENTS - ALLERGENS ARE INDICATED IN CAPITAL LETTERS

meat sauce 44% (meat 47% (beef meat 51%, pork meat 49%), tomato pulp, mixed vegetables (CELERY, carrots, onion), double tomato concentrate, extra-virgin olive oil, sunflower oil, wine, salt, rosemary, pepper, antioxidant: rosemary extract), bechamel sauce 31% (pasteurized fresh whole MILK, WHEAT flour, BUTTER, salt, nutmeg), precooked egg pasta 24% (egg pasta 67% (durum WHEAT semolina, EGGS 18,5%, water), water, salt).

Coated with grated Parmigiano Reggiano DOP cheese (MILK, salt, rennet) on the surface.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE DOPO PREPARAZIONE

ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS AFTER PREPARATION

Aspetto:	classico delle lasagne alla bolognese con ragù di carne .
Aspect:	traditional of lasagne with bolognese sauce.
Colore:	pasta giallo intenso, ragù rosso scuro, besciamella bianco-latte.
Colour:	deep yellow pasta, dark red meat sauce, milky white bechamel sauce.
Odore:	tipico di lasagne al ragù di carne.
Odour:	typical of lasagne with meat sauce.
Sapore:	caratteristico delle lasagne alla bolognese con ragù di carne di bovino, suino e besciamella.
Taste:	typical of lasagne with bolognese sauce with beef meat , pork meat and bechamel sauce.
Consistenza:	morbida.
Texture:	soft.

CARATTERISTICHE FISICHE

PHYSICAL CHARACTERISTICS

Parametri	Unità di misura	Valore medio	Parametri	Unità di misura	Valore medio
Parameters	Units of measurement	Average value	Parameters	Units of measurement	Average value
Pasta Pasta	%	24	Salsa Sauce	%	76
Numero strati di sfoglia Number of pasta sheets	Confezione Packaging	4	Corpi estranei Foreign bodies	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 temperatures
Forno tradizionale:
25 min; 200°C



Oven:

Consigli per la preparazione
Method for preparation

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.



SPECIFICA PRODOTTO PRODUCT SPECIFICATION

CODICE ARTICOLO
ITEM CODE

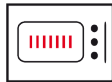
Z238

Forno microonde:

6 min; 750 Watt

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.



Micro-wave oven

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 Monocytogenes

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

Proteine / Proteins

Carboidrati / Carbohydrates

di cui zuccheri / of which sugars

Grassi / Fats

di cui acidi grassi saturi / of which saturated fats

Fibre / Fibres

Sodio / Sodium

Minerali / Minerals

Sale / Salt

Unità di misura

Unit of measurement

kcal ; kcal

kJ ; kJ

g ; g

g ; g

g ; g

g ; g

g ; g

g ; g

g ; g

g ; g

g ; g

Valori

Value

119

500

4,2

7,9

2,8

7,6

2,9

1,3

0,33

1,8

0,83

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.



SPECIFICA PRODOTTO PRODUCT SPECIFICATION

CODICE ARTICOLO
ITEM CODE

Z238

Once defrosted the product must not be refrozen and must be consumed within 24 hours provided that it is kept in the refrigerator

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>	☒	☐
Crostacei e prodotti a base di crostacei <i>Crustaceans and crustaceans based products</i>	☐	☐
Uova e prodotti a base di uova <i>Eggs and egg based products</i>	☒	☐
Pesce e prodotti a base di pesce <i>Fish and fish based products</i>	☐	☐
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>	☐	☐
Soia e prodotti a base di soia <i>Soy and soy based products</i>	☐	☐
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio) <i>Milk and milk based products (including lactose)</i>	☒	☐
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo <i>Sesame seeds and sesame seed based products</i>	☐	☐
Sedano e prodotti a base di sedano <i>Celery and celery based products</i>	☒	☐
Senape e prodotti a base di senape <i>Mustard and mustard based products</i>	☐	☐
Arachidi e prodotti a base di arachidi <i>Peanuts and peanut based products</i>	☐	☐
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>	☐	☐
Lupino e prodotti derivati <i>Lupines and lupine based products</i>	☐	☐
Molluschi e prodotti derivati <i>Shell fish and shell fish based products</i>	☐	☐

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 1831/2003 e s.m. e i.
Pollutants: In compliance with European Regulation EC 1831/2003 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



SPECIFICA PRODOTTO PRODUCT SPECIFICATION

CODICE ARTICOLO
ITEM CODE

Z238

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 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:

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

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:

Surgital S.p.A. guarantees that it only uses food-grade materials for immediate packaging in compliance with the legislation in force.

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:

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.

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 emissione.

Validity of this document:

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.

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:

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.

	SPECIFICA PRODOTTO PRODUCT SPECIFICATION	CODICE ARTICOLO ITEM CODE	Z238
--	---	------------------------------	-------------

**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



**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>		8006967016186	08006967016193
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



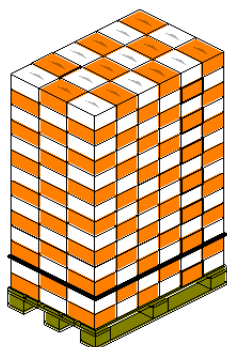
SPECIFICA PRODOTTO
PRODUCT SPECIFICATION

CODICE ARTICOLO
ITEM CODE

Z238

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	1727



EPAL (mm 1200 x 800 x 144)