



**SPECIFICA PRODOTTO
PRODUCT SPECIFICATION**

CODICE ARTICOLO
ITEM CODE

T3003

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° 0 del 30/12/19

NOME PRODOTTO

RAGU' DI CARNI BIANCHE

PRODUCT NAME

WHITE MEAT SAUCE

DENOMINAZIONE DI VENDITA

Preparazione alimentare a base di carne, surgelata

PRODUCT DESCRIPTION

Frozen food preparation with meat

**CODICE ARTICOLO
ITEM CODE**

T3003

**MARCHIO
BRAND**

Sugosi

**IMBALLO
PACKAGING**

Cartone da 3 kg (6 buste da 500 g)
3 kg case (6 bags x 500 g)

**TEMPERATURA PRODOTTO
PRODUCT TEMPERATURE**

Stoccaggio / *Storage*
Trasporto / *Transport*

< -18° C / 0°F
< -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

T3003

INGREDIENTI - GLI ALLERGENI SONO SEGNALATI IN MAIUSCOLO

Ingredienti: carne 49% (pollo, coniglio, faraona, anatra), acqua, olio di semi di girasole, carote 3%, cipolla 3%, vino bianco, SEDANO 1,5%, olio extra vergine di oliva, farina di GRANO tenero, sale, rosmarino, pepe, alloro. PUO' CONTENIRE SOIA.

INGREDIENTS - ALLERGENS ARE INDICATED IN CAPITAL LETTERS

Ingredients: meat 49% (chicken, rabbit, guinea fowl, duck), water, sunflower oil, carrots 3%, onion 3%, white wine, CELERY 1,5%, extra-virgin olive oil, soft WHEAT flour, salt, rosemary, pepper, bay leaf. IT MAY CONTAIN: SOY.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE DOPO PREPARAZIONE ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS AFTER PREPARATION

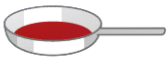
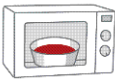
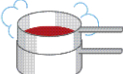
Aspetto:	salsa a base di carni bianche
Aspect:	white meat sauce.
Colore:	avorio chiaro con pezzetti di carne chiara
Colour:	ivory with identifiable pieces of white meat
Odore:	tipico dei componenti della salsa
Odour:	typical of the sauce ingredients.
Sapore:	caratteristico della salsa con carni bianche
Taste:	typical of sauce with white meat
Consistenza:	densa
Texture:	dense

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
Peso singolo pezzo Weight of the single unit	g	7	Lunghezza Length	mm	35
Larghezza Width	mm	20	Spessore Thickness	mm	8
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	Modalità di preparazione Method for preparation
Padella: 	5 min	Versare il contenuto della busta ancora surgelato, aggiungere 50 g di latte e lasciare scongelare a fuoco medio secondo il tempo indicato mescolando di tanto in tanto.
Pan:		Without defrosting, add the content of the bag, add 50 g of milk and let the product defrost at medium fire according to the recommended cooking time. Stir occasionally.
Forno a microonde: 	10 min.; 750 Watt	Versare il contenuto della busta ancora surgelato in un contenitore e lasciare scongelare secondo il tempo e la potenza indicati.
Microwave:		Without defrosting, add the content of the bag to a container and let the product defrost according to the recommended time. Stir occasionally.
Bagnomaria: 	20 min.; 100°C	Versare il contenuto della busta ancora surgelato in un contenitore e lasciare scongelare secondo il tempo indicato mescolando di tanto in tanto.



**SPECIFICA PRODOTTO
PRODUCT SPECIFICATION**

CODICE ARTICOLO
ITEM CODE

T3003

Bain marie:

Without defrosting, add the content of the bag to a container and let the product defrost according to the recommended time. Stir occasionally.

PORZIONI E RESE

PORTIONS & YIELDS

Peso consigliato per porzione <i>Suggested weight per serving</i>	Pezzi consigliati per porzione <i>Suggested units per serving</i>	Porzioni per cartone <i>Servings per carton</i>		
g	n.	n.		
84	12	35		

**CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE
MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS**

Parametri <i>Parameters</i>	Unità di Misura <i>Unit of measurement</i>	Valori <i>Values</i>
Carica Microbica Totale 30°C / <i>Total Viable Aerobic Count</i>	ufc/g ; cfu/g	< 300.000
Coliformi totali / <i>Total Coliform Bacteria</i>	ufc/g ; cfu/g	< 1000
Escherichia coli / <i>Escherichia coli</i>	ufc/g ; cfu/g	< 10
Stafilococchi Coagulasi positivi / <i>Coagulase Positive Staphylococci</i>	ufc/g ; cfu/g	< 100
Salmonella spp. / <i>Salmonella spp</i>	/25g	Assente
Listeria monocytogenes / <i>Listeria Monocytoges</i>	/25g	Reg. CE 2073/05

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

Parametri <i>Parameters</i>	Unità di misura <i>Unit of measurement</i>	Valori <i>Value</i>
Energia / <i>Energy</i>	kcal ; kcal	170
Energia / <i>Energy</i>	kJ ; kJ	708
Proteine / <i>Proteins</i>	g ; g	11,8
Carboidrati / <i>Carbohydrates</i>	g ; g	1,7
di cui zuccheri / <i>of which sugars</i>	g ; g	0,70
Grassi / <i>Fats</i>	g ; g	13,0
di cui acidi grassi saturi / <i>of which saturated fats</i>	g ; g	1,8
Fibre / <i>Fibres</i>	g ; g	<0,5
Sale / <i>Salt</i>	g ; g	0,88

**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.
	<i>Once defrosted the product must not be refrozen and must be consumed within 24 hours provided that it is kept in the refrigerator</i>



**SPECIFICA PRODOTTO
PRODUCT SPECIFICATION**

CODICE ARTICOLO
ITEM CODE

T3003

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 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 checked="" type="checkbox"/>
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio) <i>Milk and milk based products (including lactose)</i>	<input 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

T3003

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

T3003



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	500	3000
Tipologia di packaging <i>Packaging type</i>		Busta <i>Bag</i>	Cartone <i>Case</i>
Tipo di materiale <i>Kind of material</i>		PE bianco stampato <i>PE white printed</i>	Kraft bianco onda bassa <i>Corrugated white Kraft</i>
Tara imballo <i>Packaging tare</i>	g	8	178
Dimensioni <i>Packaging size</i>	mm	220 x 220	290x193x193
Unità per imballo <i>Units per carton</i>	n.	/	6
Codice a barre <i>Bar code</i>		8006967019354	08006967019392
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



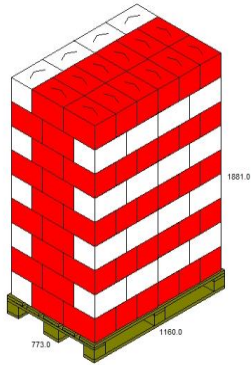
**SPECIFICA PRODOTTO
PRODUCT SPECIFICATION**

CODICE ARTICOLO
ITEM CODE

T3003

**PALLETIZZAZIONE
PALLETIZATION**

Tipo Type	Cartoni per strato Cartons per layer	Strati per pallet Layers per pallet	Cartoni per pallet Cartons per pallet	Peso netto pallet Pallet net weight	Altezza del pallet Pallet height
	n.	n.	n.	kg	mm
EPAL (mm 1200 x 800 x 144)	16	9	144	432	1881



EPAL (mm 1200 x 800 x 144)