



**SPECIFICA PRODOTTO  
PRODUCT SPECIFICATION**

CODICE ARTICOLO  
ITEM CODE

**T2510**

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 17/12/19

**NOME PRODOTTO**

**SALSA PESCATORA**

**PRODUCT NAME**

**FISH SAUCE**

**DENOMINAZIONE DI VENDITA**

Preparazione alimentare a base di pesce, crostacei e molluschi, surgelata

**PRODUCT DESCRIPTION**

*Frozen food preparation with fish, crustaceans and molluscs*

**CODICE ARTICOLO  
ITEM CODE**

**T2510**

**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

# T2510

### INGREDIENTI - GLI ALLERGENI SONO SEGNALATI IN MAIUSCOLO

Ingredienti: polpa di pomodoro 49%, brodo (acqua, olio di semi di girasole, farina di GRANO tenero, preparato per brodo (sale, farina di riso, PESCE e MOLLUSCHI disidratati in polvere (VONGOLE, MERLUZZO nordico, CALAMARO), zucchero, sciroppo di glucosio, cipolla, carota, pomodoro, succo di limone in polvere, pepe nero)), LIMANDA 10,5%, VONGOLE 4,8%, VONGOLE del pacifico 4,8%, CALAMARO indopacifico 4,5%, doppio concentrato di pomodoro, olio di semi di girasole, GAMBERETTO rosa 2,5%, vino, farina di GRANO tenero, olio extra vergine di oliva, prezzemolo, sale, scalogno, aglio, peperoncino. PUO' CONTENERE: SOIA..

### INGREDIENTS - ALLERGENS ARE INDICATED IN CAPITAL LETTERS

Ingredients: tomato pulp 49%, broth (water, sunflower oil, soft WHEAT flour, broth preparation (salt, rice flour, powdered dehydrated FISH and SHELLFISH (CLAMS, COD FISH, SQUID), sugar, glucose syrup, onion, carrot, tomato, powdered lemon juice, black pepper)), yellowtail FLOUNDER 10,5%, CLAMS 4,8%, CLAM 4,8%, COMMON SQUIDS 4,5%, double tomato concentrate, sunflower oil, pink SHRIMP 2,5%, wine, soft WHEAT flour, extra-virgin olive oil, parsley, salt, shallot, garlic, chili pepper. IT MAY CONTAIN: SOY.

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE DOPO PREPARAZIONE

#### ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS AFTER PREPARATION

<b>Aspetto:</b>	salsa a base di polpa di pomodoro con gamberetti, vongole, ciuffi di calamari e pezzetti di pesce.
<b>Aspect:</b>	tomato pulp sauce with prawns, clams, squid tentacles and pieces of fish.
<b>Colore:</b>	rosso puntinato con presenza di gamberetti, vongole, ciuffi di calamaro e pezzetti di pesce.
<b>Colour:</b>	spotted red with prawns, clams, squid tentacles and pieces of fish.
<b>Odore:</b>	tipico dei componenti della salsa.
<b>Odour:</b>	typical of the sauce ingredients.
<b>Sapore:</b>	caratteristico della salsa al pomodoro con note intense di pesce.
<b>Taste:</b>	typical of tomato sauce with strong taste of fish.
<b>Consistenza:</b>	densità media.
<b>Texture:</b>	medium consistency.

### 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>
Peso singolo pezzo <i>Weight of the single unit</i>	g	7	Lunghezza <i>Length</i>	mm	35
Larghezza <i>Width</i>	mm	20	Spessore <i>Thickness</i>	mm	8
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 temperatures**

**Padella:** 3 min.

**Modalità di preparazione**  
**Method for preparation**

Versare il contenuto della busta ancora surgelato, aggiungere 50 ml di acqua 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 ml of water and let the product defrost at medium fire according to the



**SPECIFICA PRODOTTO  
PRODUCT SPECIFICATION**

CODICE ARTICOLO  
ITEM CODE

**T2510**

<b>Forno a Microonde:</b>	<b>7 min. a 750 Watt</b>	<i>cooking time recommended. Stir occasionally.</i> Versare il contenuto della busta ancora surgelato in un contenitore, aggiungere 50 ml di acqua e lasciare scongelare secondo il tempo e la potenza indicati.
<b>Microwave:</b>		<i>Without defrosting, add the content of the bag to a container, add 50 ml of water and let the product defrost according to the recommended time. Stir occasionally.</i>
<b>Bagno Maria:</b>	<b>11 min.</b>	Versare il contenuto della busta ancora surgelato in un contenitore, aggiungere 50 ml e lasciare scongelare secondo il tempo indicato mescolando di tanto in tanto.
<b>Bain marie</b>		<i>Without defrosting, add the content of the bag to a container, add 50 ml of water and let the product defrost according to the recommended time. Stir occasionally.</i>

**PORZIONI E RESE  
PORTIONS & YIELDS**

<b>Peso consigliato per porzione</b> <i>Suggested weight per serving</i>	<b>Pezzi consigliati per porzione</b> <i>Suggested units per serving</i>	<b>Porzioni per cartone</b> <i>Servings per carton</i>		
g	n.	n.		
84	12	48		

**CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE  
MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS**

<b>Parametri</b> <i>Parameters</i>	<b>Unità di Misura</b> <i>Unit of measurement</i>	<b>Valori</b> <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**

<b>Parametri</b> <i>Parameters</i>	<b>Unità di misura</b> <i>Unit of measurement</i>	<b>Valori</b> <i>Value</i>
Energia / <i>Energy</i>	kcal ; kcal	68
Energia / <i>Energy</i>	kJ ; kJ	286
Proteine / <i>Proteins</i>	g ; g	5,1
Carboidrati / <i>Carbohydrates</i>	g ; g	3,5
di cui zuccheri / <i>of which sugars</i>	g ; g	2,6
Grassi / <i>Fats</i>	g ; g	3,5
di cui acidi grassi saturi / <i>of which saturated fats</i>	g ; g	0,5
Fibre / <i>Fibres</i>	g ; g	1,1
Sodio / <i>Sodium</i>	g ; g	0,39
Sale / <i>Salt</i>	g ; g	0,98

**MODALITA' DI CONSERVAZIONE  
STORAGE INSTRUCTIONS**

<b>Frigorifero:</b>	1 giorno
<i>In the refrigerator:</i>	1 day
<b>Scomparto ghiaccio:</b>	3 giorni
<i>In the ice compartment:</i>	3 days
<b>Scomparto * (-6°C):</b>	1 settimana



**SPECIFICA PRODOTTO  
PRODUCT SPECIFICATION**

CODICE ARTICOLO  
ITEM CODE

**T2510**

<b>Ice compartment * (-6°C):</b>	1 week
<b>Scomparto ** (-12°C):</b>	1 mese
<b>Ice compartment ** (-12°C):</b>	1 month
<b>Scomparto *** **** (-18°C):</b>	Vedi data impressa sulla confezione
<b>Ice compartment *** **** (-18°C):</b>	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

**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 checked="" 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 checked="" 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 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 <sub>2</sub> <i>Sulphur dioxide and sulphites in concentration higher than 10 mg/kg or 10 mg/l expressed as SO<sub>2</sub></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 checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

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

**B:** Possibile cross contaminazione / *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.*



**SPECIFICA PRODOTTO  
PRODUCT SPECIFICATION**

CODICE ARTICOLO  
ITEM CODE

**T2510**

<b>Contaminanti:</b> <b>Pollutants:</b>	Conformi al Regolamento CE 1881/2006 e s.m. e i. <i>In compliance with European Regulation EC 1881/2006 and subsequent amendments and additions.</i>
<b>Rintracciabilità:</b>	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.
<b>Traceability:</b>	<i>Surgital S.p.A. ensures full traceability of all raw materials and packaging products, in compliance with European Regulation EC 178/2002.</i>
<b>HACCP:</b>	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.
<b>HACCP:</b>	<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>
<b>Materiale di confezionamento:</b> <b>Packaging materials:</b>	Surgital S.p.A. assicura che il materiale di confezionamento primario risulta idoneo al contatto con gli alimenti in conformità alle normative vigenti. <i>Surgital S.p.A. guarantees that it only uses food-grade materials for immediate packaging in compliance with the legislation in force.</i>
<b>Note legali:</b>	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.
<b>Legal notice:</b>	<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>
<b>Validità del documento:</b>	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.
<b>Validity of this document:</b>	<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>
<b>Identificazione dell'uso previsto:</b>	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.
<b>Identification of the use intended:</b>	<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>



**SPECIFICA PRODOTTO  
PRODUCT SPECIFICATION**

CODICE ARTICOLO  
ITEM CODE

**T2510**

**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	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	290 x 193 x 193
Unità per imballo <i>Units per carton</i>	n.	/	6
Codice a barre <i>Bar code</i>		8006967019200	08006967019316
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



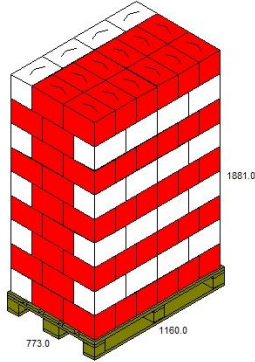
**SPECIFICA PRODOTTO  
PRODUCT SPECIFICATION**

CODICE ARTICOLO  
ITEM CODE

**T2510**

**PALLETIZZAZIONE  
PALLETIZATION**

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



EPAL ( mm 1200 x 800 x 144 )