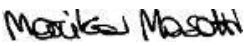


	SPECIFICA PRODOTTO PRODUCT SPECIFICATION	CODICE ARTICOLO ITEM CODE C23V
--	---	---

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° 18 del 11/07/25

NOME PRODOTTO

CRESPELLE RICOTTA ED ERBETTE

PRODUCT NAME

CRESPELLE RICOTTA AND CHARD

DENOMINAZIONE DI VENDITA

Specialita' alimentare surgelata

PRODUCT DESCRIPTION

Frozen gastronomic specialty

CODICE ARTICOLO
ITEM CODE

C23V

MARCHIO
BRAND

Laboratorio Tortellini



IMBALLO
PACKAGING

Cartone contenente 24 pezzi
Case containing 24 pcs

TEMPERATURA PRODOTTO
PRODUCT TEMPERATURE

Stoccaggio / Storage
Trasporto / Transport

< -18° C
< -18° C

SHELF LIFE

24 mesi dalla data produzione
24 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

C23V

INGREDIENTI - GLI ALLERGENI SONO SEGNALATI IN MAIUSCOLO

Ingredienti ripieno 57%: ricotta 71% (siero di LATTE, LATTE, sale), bieta erbetta 20%, Grana Padano DOP (LATTE, sale, caglio, lisozima da UOVO), pangrattato (farina di GRANO tenero tipo "0", acqua, sale, lievito di birra), sale.

Ingredienti pastella: LATTE intero fresco pastorizzato, farina di FRUMENTO, UOVA da allevamento a terra, sale, zucchero.

PUO' CONTENERE: SENAPE, SOIA.

INGREDIENTS - ALLERGENS ARE INDICATED IN CAPITAL LETTERS

Filling ingredients 57%: ricotta 71% (whey (MILK), MILK, salt), chard 20%, Grana Padano DOP cheese (MILK, salt, rennet, EGG lysozyme), bread crumbs (soft WHEAT flour "0", water, salt, brewer's yeast), salt.

Batter ingredients: pasteurized fresh whole MILK, WHEAT flour, barn EGGS, salt, sugar.

IT MAY CONTAIN: MUSTARD, SOY.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE DOPO PREPARAZIONE

ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS AFTER PREPARATION

Aspetto:	crepella ripiegata a forma di mezzaluna con abbondante farcitura.
Aspect:	<i>folded crespella with half moon shape rich in filling.</i>
Colore:	crepella giallo intenso, ripieno bianco con pezzetti di erbe verde brillante ben evidenti.
Colour:	<i>deep yellow crespella, white filling with identifiable pieces of bright green chard.</i>
Odore:	tipico dei componenti della crespella e della farcitura.
Odour:	<i>typical of crespella and fillig ingredients.</i>
Sapore:	caratteristico della crespella con gusto delicato di ricotta ed erbe.
Taste:	<i>typical of crespella with delicate taste of ricotta and chard.</i>
Consistenza:	morbida.
Texture:	<i>soft.</i>

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>	%	43 (+/-5%)	Ripieno <i>Filling</i>	%	57 (+/-5%)
Peso singolo pezzo <i>Weight of the single unit</i>	g	70 (+/-5g)	Lunghezza <i>Length</i>	mm	170 (+/-5mm)
Larghezza <i>Width</i>	mm	80 (+/-5mm)	Briciole <i>Crums</i>	%	1
Corpi estranei <i>Foreign bodies</i>	n.	0			

Informazioni supplementari: Sensibilità Metal detector: FE - 2,5 mm, non Fe - 2,5 mm, Inox - 2,5 mm

More info:

ISTRUZIONI PER LA PREPARAZIONE

COOKING INSTRUCTIONS

Parametri di cottura
Cooking times and temperatures

20 min; 185°C

Modalità di preparazione
Method for preparation

Forno tradizionale:



- Preriscaldare il forno per 10 minuti a 185° C;
- Cospargere una placca da forno con burro, depositarvi il prodotto, velare con besciamella e spolverare con Parmigiano Reggiano grattugiato;
- Introdurre la teglia con il prodotto e cuocere in forno secondo il tempo indicato;
- Verificare il giusto grado di cottura prima di servire il prodotto;
- Attendere 5 minuti prima di servire in tavola.



SPECIFICA PRODOTTO PRODUCT SPECIFICATION

CODICE ARTICOLO
ITEM CODE

C23V

Traditional oven:

- Pre-heat oven for 10 minutes at 185°C;
- Butter a baking tray and place the pasta on it. Add a thin layer of bechamel sauce and sprinkle with grated Parmigiano Reggiano cheese;
- Place tray with product into the oven and bake according to the recommended time.
- Test pasta for doneness before serving;
- Wait 5 min before serving.

Forno ventilato:

15 min; 180°C



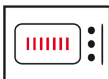
- Preriscaldare il forno per 10 minuti a 180° C;
- Cospargere una placca da forno con burro, depositarvi il prodotto, velare con besciamella e spolverare con Parmigiano Reggiano grattugiato;
- Introdurre la teglia con il prodotto e cuocere in forno secondo il tempo indicato;
- Verificare il giusto grado di cottura prima di servire il prodotto;
- Attendere 5 minuti prima di servire in tavola.

Fan-assisted oven:

- Pre-heat oven for 10 minutes at 180°C;
- Butter a baking tray and place the pasta on it. Add a thin layer of bechamel sauce and sprinkle with grated Parmigiano Reggiano cheese;
- Place tray with product into the oven and bake according to the recommended time;
- Test pasta for doneness before serving;
- Wait 5 min before serving.

Forno a microonde:

5 min; 750 Watt



- Cospargere una placca da forno con burro, depositarvi il prodotto, velare con besciamella e spolverare con Parmigiano Reggiano grattugiato;
- Introdurre la teglia con il prodotto e cuocere nel forno a microonde secondo il tempo e la potenza indicati (per un migliore risultato gratinare 1 minuto) ;
- Verificare il giusto grado di cottura prima di servire il prodotto;
- Attendere 5 minuti prima di servire in tavola.

Microwave oven:

- Butter a baking tray and place the pasta on it. Add a thin layer of bechamel sauce and sprinkle with grated Parmigiano Reggiano cheese;
- Place tray with product into the microwave oven and bake according to the suggested time and power (for perfect pasta, brown for 1 minute);
- Test pasta for doneness before serving;
- Wait 5 min before serving.

Altre indicazioni:

Puoi scongelare il prodotto in frigorifero per dimezzare i tempi di cottura.

Other instructions:

You can defrost product in the fridge so that cooking takes half the time.

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.		
144	2	12		

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS

Parametri

Parameters

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

/25g

UFC/g

Valori

Values

< 100

< 100

Assente

Reg. CE 2073/05



SPECIFICA PRODOTTO PRODUCT SPECIFICATION

CODICE ARTICOLO
ITEM CODE

C23V

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 GRAMMI

AVERAGE NUTRITIONAL VALUES PER 100 G

Parametri <i>Parameters</i>	Unità di misura <i>Unit of</i>	Valori <i>Value</i>
Energia / <i>Energy</i>	kcal ; <i>kcal</i>	168
Energia / <i>Energy</i>	kJ ; <i>kJ</i>	701
Proteine / <i>Proteins</i>	g ; <i>g</i>	9,7
Carboidrati / <i>Carbohydrates</i>	g ; <i>g</i>	12,4
di cui zuccheri / <i>of which sugars</i>	g ; <i>g</i>	2,3
Grassi / <i>Fats</i>	g ; <i>g</i>	8,2
di cui acidi grassi saturi / <i>of which saturated fats</i>	g ; <i>g</i>	5,6
Fibre / <i>Fibres</i>	g ; <i>g</i>	2,6
Sodio / <i>Sodium</i>	g ; <i>g</i>	0,56
Sale / <i>Salt</i>	g ; <i>g</i>	1,39

MODALITA' DI CONSERVAZIONE

STORAGE INSTRUCTIONS

Frigorifero:	1 giorno
<i>In the refrigerator:</i>	<i>1 day</i>
Scomparto ghiaccio:	3 giorni
<i>In the ice compartment:</i>	<i>3 days</i>
Scomparto * (-6°C):	1 settimana
<i>Ice compartment * (-6°C):</i>	<i>1 week</i>
Scomparto ** (-12°C):	1 mese
<i>Ice compartment ** (-12°C):</i>	<i>1 month</i>
Scomparto *** **** (-18°C):	Vedi data impressa sulla confezione
<i>Ice compartment *** **** (-18°C):</i>	<i>See date printed on the package</i>
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

C23V

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: Regolamento CE 1881/2006 è sostituito da Regolamento (EU) 2023/915.
Pollutants: *Regulation 1881/2006 was repealed by Regulation (EU) 2023/915.*

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 e al Regolamento di esecuzione UE 931/2011.

Traceability: *Surgital S.p.A. ensures full traceability of all raw materials and packaging products, in compliance with European Regulation EC 178/2002 and with the*



SPECIFICA PRODOTTO PRODUCT SPECIFICATION

CODICE ARTICOLO
ITEM CODE

C23V

commission implementing Regulation EU 931/2011.

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 emissione.
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>
Etichettatura:	L'etichettatura dei prodotti viene redatta in conformità al Reg. UE 1169/2011 e Reg. UE 775/2018.
Labelling:	<i>The labelling is in compliance with EU Reg. 1169/2011 e EU Reg. 2018/775.</i>



SPECIFICA PRODOTTO PRODUCT SPECIFICATION

CODICE ARTICOLO
ITEM CODE

C23V

AUTORIZZAZIONI E CERTIFICAZIONI AUTHORIZATIONS & CERTIFICATIONS

Numero di riconoscimento:
Approval number:

Certificazioni:
Certifications:

- UNI EN ISO 9001
- IFS
- BRC
- 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	1700	1700
Tipologia di packaging <i>Packaging type</i>		Sacchetto <i>Bag</i>	Cartone <i>Case</i>
Tipo di materiale <i>Kind of material</i>		LDPE trasparente <i>Transparent LDPE</i>	Kraft bianco onda bassa <i>Corrugated white Kraft</i>
Tara imballo <i>Packaging tare</i>	g	17	154
Dimensioni <i>Packaging size</i>	mm	300 + 100 + 100 x 450	288 x 203 x 123
Unità per imballo <i>Units per carton</i>	n.	/	24
Codice a barre <i>Bar code</i>		/	8006967003124
Modalità di indicazione del lotto <i>Batch coding format</i>		GGGXAS DDDXYS	GGGXAS DDDXYS
Modalità di indicazione del TMC <i>BBE coding format</i>		MM/AAAA MM/YYYY	MM/AAAA MM/YYYY

A = Anno M=mese / Y = Year M=Month ; G = Giorno / D = Day ; X-S=dati fissi / X-S=fixed data



SPECIFICA PRODOTTO
PRODUCT SPECIFICATION

CODICE ARTICOLO
ITEM CODE

C23V

PALLETIZZAZIONE
PALLETIZATION

Tipo <i>Type</i>	Cartoni per strato <i>Cartons per layer</i> n.	Strati per pallet <i>Layers per pallet</i> n.	Cartoni per pallet <i>Cartons per pallet</i> n.	Peso netto pallet <i>Pallet net weight</i> kg	Altezza del pallet <i>Pallet height</i> mm
EPAL (mm 1200 x 800 x 144)	16	14	224	388	1870