

	SPECIFICA PRODOTTO PRODUCT SPECIFICATION	CODICE ARTICOLO ITEM CODE Z307
--	---	--

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° 6 del 08/05/17

NOME PRODOTTO

CANNELLONI CON BESCAMELLA

PRODUCT NAME

CANNELLONI WITH BECHAMEL SAUCE

DENOMINAZIONE DI VENDITA

Preparazione gastronomica a base di pasta e salsa, precotta e surgelata

PRODUCT DESCRIPTION

Precooked, frozen gastronomic ready meal with pasta and sauce

CODICE ARTICOLO
ITEM CODE

Z307

MARCHIO
BRAND

Fiordiprimi



IMBALLO
PACKAGING

Cartone contenente 4 piatti (4 x 300 g)
Case containing 4 trays (4 x 300 g)

TEMPERATURA PRODOTTO
PRODUCT TEMPERATURE

Stoccaggio / Storage
Trasporto / Transport

< -18° C
< -15° 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

Z307

INGREDIENTI - GLI ALLERGENI SONO SEGNALATI IN MAIUSCOLO

Pasta fresca all'uovo precotta farcita 55% (ricotta 41%(siero di LATTE, sale, correttore di acidità: acido lattico), pasta all'uovo precotta 37% (pasta all'uovo 67% (semola di GRANO duro, UOVA 18,5%, acqua), acqua), spinaci 16,5%, pangrattato (farina di GRANO tenero tipo "0", acqua, sale, lievito, farina di FRUMENTO maltato), Grana Padano DOP (LATTE, sale, caglio, conservante: lisozima da UOVO), sale), besciamella 41% (LATTE intero fresco pastorizzato, acqua, farina di FRUMENTO, 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), sale), polpa di pomodoro 3%, olio extra vergine di oliva, olio di semi di girasole, zucchero.

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

INGREDIENTS - ALLERGENS ARE INDICATED IN CAPITAL LETTERS

Precooked fresh egg pasta with filling 55% (ricotta 41%(whey (MILK), salt, acidity regulator: lactic acid), precooked egg pasta 37% (egg pasta 67% (durum WHEAT semolina, EGGS 18,5%, water), water), spinach 16,5%, bread crumbs (soft WHEAT flour "0", water, salt, yeast, malted WHEAT flour), Grana Padano DOP cheese (MILK, salt, rennet, preservative: EGG lysozyme), salt), bechamel sauce 41% (pasteurized fresh whole MILK, water, WHEAT flour, 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), salt), tomato pulp 3%, extra-virgin olive oil, sunflower oil, sugar.

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:	cannelloni classici con ripieno di ricotta e spinaci ricoperti di besciamella e salsa al pomodoro.
Aspect:	<i>traditional cannelloni with ricotta and spinach filling covered with bechamel and tomato sauce.</i>
Colore:	pasta giallo intenso, ripieno bianco con pezzetti di spinaci verde brillante, besciamella bianco-latte, salsa al pomodoro rosso vivo.
Colour:	<i>deep yellow pasta, white filling with pieces of bright green spinach, milky white bechamel sauce, bright red tomato sauce.</i>
Odore:	tipico dei componenti dei cannelloni, della besciamella e della salsa al pomodoro.
Odour:	<i>typical of the cannelloni, bechamel and tomato sauce ingredients.</i>
Sapore:	caratteristico della pasta all'uovo con gusto delicato di ricotta e spinaci avvolto da besciamella classica e salsa al pomodoro.
Taste:	<i>typical of egg pasta with delicate taste of ricotta and spinach with traditional bechamel sauce and tomato sauce.</i>
Consistenza:	pasta elastica, besciamella cremosa.
Texture:	<i>supple pasta, creamy bechamel sauce.</i>



SPECIFICA PRODOTTO PRODUCT SPECIFICATION

CODICE ARTICOLO
ITEM CODE

Z307

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>	%	55	Salsa <i>Sauce</i>	%	45
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

4 min 30 sec; 750 Watt

Forno microonde:



Micro-wave oven

Consigli per la preparazione Method for preparation

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 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
< 500.000
< 3000
< 100
< 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*
di cui acidi grassi trans / *of which trans fats*
Fibre / *Fibres*

Unità di misura Unit of measurement

kcal ; kcal
kJ ; kJ
g ; g
g ; g
g ; g
g ; g
g ; g
g ; g
g ; g

Valori
Value
145
604
5,5
11,6
0,9
8,2
4,0
0,03
1,3



SPECIFICA PRODOTTO
PRODUCT SPECIFICATION

CODICE ARTICOLO
ITEM CODE

Z307

Sodio / Sodium	g ; g	0,40
Colesterolo / Cholesterol	mg ; mg	27
Vitamina A / Vitamin A	µg ; µg	18
Vitamina C / Vitamin C	µg ; µg	0,0
Calcio / Calcium	mg ; mg	148
Ferro / Iron	mg ; mg	0,5
Minerali / Minerals	g ; g	1,8
Sale / Salt	g ; g	1,02

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

Z307

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>Soya and soya 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:
Ionising radiation treatment Surgital S.p.A. non utilizza materie prime sottoposte a trattamenti ionizzanti.
No raw material used by Surgital S.p.A. has been treated with ionising radiation.

Contaminanti:
Pollutants: Conformi al Regolamento CE 1831/2003 e s.m. e i.
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 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

Z307

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.

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	Z307
--	---	------------------------------	-------------


CONFEZIONAMENTO
PACKAGING

Descrizione	Unità di misura	Imballo Primario	Imballo Secondario
<i>Description</i>	<i>Unit of measurement</i>	<i>Primary packaging</i>	<i>Secondary packaging</i>
Peso netto <i>Net weight</i>	g	300	1200
Tipologia di packaging <i>Packaging type</i>		Vassoio con film <i>Tray with covering</i>	Cartone <i>Case</i>
Tipo di materiale <i>Kind of material</i>		PP bianco latte; PET/PE bianco latte stampato <i>Milky white PP; PET/PE milky white printed</i>	Kraft bianco onda bassa <i>Corrugated white Kraft</i>
Tara imballo <i>Packaging tare</i>	g	Vassoio 29; film 4 <i>Tray 29; film 4</i>	154 154
Dimensioni <i>Packaging size</i>	mm	183 x 250 x 34	265 x 195 x 135
Unità per imballo <i>Units per carton</i>	n.	/	4
Codice a barre <i>Bar code</i>		8006967010450	08006967003933
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



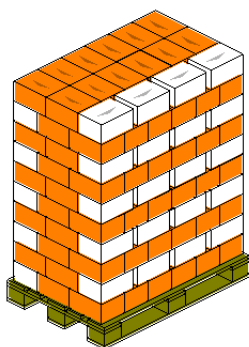
SPECIFICA PRODOTTO
PRODUCT SPECIFICATION

CODICE ARTICOLO
ITEM CODE

Z307

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)	16	10	160	192	1494



EPAL (mm 1200 x 800 x 144)