

	SPECIFICA PRODOTTO PRODUCT SPECIFICATION	CODICE ARTICOLO ITEM CODE	Z321
--	---	------------------------------	-------------

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° 5 del 08/05/17

NOME PRODOTTO

TORTELLONI CON FUNGHI ALLA BOSCAIOLA

PRODUCT NAME

TORTELLONI WITH MUSHROOMS WITH BOSCAIOLA 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

Z321

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

Z321

INGREDIENTI - GLI ALLERGENI SONO SEGNALATI IN MAIUSCOLO

pasta all'uovo precotta 47% (pasta all'uovo 80% (semola di GRANO duro, ricotta (siero di LATTE, sale, correttore di acidità: acido lattico), UOVA 12%, funghi in proporzione variabile (Agaricus bisporus, Pleurotus ostreatus, Boletus edulis e relativo gruppo, Lentinus edodes, Pholiota nameko), pangrattato (farina di GRANO tenero tipo "0", acqua, sale, lievito, farina di FRUMENTO maltato), acqua, Grana Padano DOP (LATTE, sale, caglio, conservante: lisozima da UOVO), sale, funghi porcini in polvere), acqua), polpa di pomodoro, crema a base di grassi vegetali (acqua, grassi vegetali non idrogenati (olio di palma), LATTICELLO in polvere, amido di mais, maltodestrine, emulsionante: lecitina di SOIA, stabilizzanti: gomma di guar, farina di semi di carrube), funghi in proporzione variabile 9% (Agaricus bisporus, Pleurotus ostreatus, Pholiota nameko, Boletus edulis e relativo gruppo, Lentinus edodes), pancetta affumicata 3% (carne di suino, sale, pepe, antiossidante: ascorbato di sodio, conservanti: nitrito di sodio), speck 1,5% (carne di suino, sale, spezie, destrosio, fruttosio, antiossidante: ascorbato di sodio, conservante: nitrito di sodio), vino, doppio concentrato di pomodoro, olio extra vergine di oliva, olio di semi di girasole, prezzemolo, cipolla, sale, pepe.

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

INGREDIENTS - ALLERGENS ARE INDICATED IN CAPITAL LETTERS

precooked egg pasta 47% (egg pasta 80% (durum WHEAT semolina, ricotta (whey (MILK), salt, acidity regulator: lactic acid), EGGS 12%, mushrooms in variable proportion (Agaricus bisporus, Pleurotus ostreatus, Boletus edulis and its group, Lentinus edodes, Pholiota nameko), bread crumbs (soft WHEAT flour "0", water, salt, yeast, malted WHEAT flour), water, Grana Padano DOP cheese (MILK, salt, rennet, preservative: EGG lysozyme), salt, dried cep mushrooms), water), tomato pulp, vegetable fats cream (water, non-hydrogenated vegetable fats (palm oil), powdered BUTTERMILK, corn starch, maltodextrines, emulsifiers: SOYA lecithin, stabilizing agents: guar gum, carrub seed flour), mushrooms in variable proportion 9% (Agaricus bisporus, Pleurotus ostreatus, Pholiota nameko, Boletus edulis and its group, Lentinus edodes), smoked bacon 3% (pork meat, salt, pepper, antioxidant: sodium ascorbate, preservatives: sodium nitrite), speck ham 1,5% (pork meat, salt, spices, dextrose, fructose, antioxidant: sodium ascorbate, preservative: sodium nitrite), wine, double tomato concentrate, extra-virgin olive oil, sunflower oil, parsley, onion, salt, pepper. 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:	tortelloni conditi con salsa ai funghi, pancetta e speck.
Aspect:	tortelloni seasoned with mushroom, smoked bacon and speck sauce.
Colore:	pasta giallo intenso, salsa rosso-arancio con pezzetti di funghi, pancetta e speck ben evidenti.
Colour:	deep yellow pasta, red-orange sauce with identifiable pieces of mushrooms, smoked bacon and speck.
Odore:	tipico dei componenti della salsa.
Odour:	typical of the sauce ingredients.
Sapore:	caratteristico della pasta all'uovo ripiena ai funghi, condita con salsa al pomodoro, funghi, pancetta e speck.
Taste:	typical of egg pasta filled with mushrooms, seasoned with tomato, mushroom, smoked bacon and speck sauce.
Consistenza:	pasta elastica, salsa con densità media.
Texture:	supple pasta, medium density sauce.



SPECIFICA PRODOTTO PRODUCT SPECIFICATION

CODICE ARTICOLO
ITEM CODE

Z321

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>	%	47	Salsa <i>Sauce</i>	%	53
Corpi estranei <i>Foreign bodies</i>	n.	0			

ISTRUZIONI PER LA PREPARAZIONE COOKING INSTRUCTIONS

Forno a microonde:



Microwave oven:

Parametri di cottura
Cooking times and
4 min ; 750Watt

Consigli per la preparazione Method for preparation

- Introdurre il piatto ancora chiuso e surgelato nel forno a microonde secondo il tempo e la potenza indicati.
- Aprire il coperchio dalla parte della linguetta, amalgamare la pasta con la salsa e consumare.
- Place the still frozen unopened dish in the microwave according to the recommended time and power;
- Remove the covering pulling the flap, mix the pasta with the sauce 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*
di cui acidi grassi trans / *of which trans fats*
Fibre / *Fibres*
Sodio / *Sodium*

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

Valori
Value
153
641
6,5
18,4
2,1
5,5
2,0
0,05
2,0
0,40



**SPECIFICA PRODOTTO
PRODUCT SPECIFICATION**

CODICE ARTICOLO
ITEM CODE

Z321

Colesterolo / <i>Cholesterol</i>	mg ; <i>mg</i>	32,5
Vitamina A / <i>Vitamin A</i>	µg ; <i>µg</i>	84
Vitamina C / <i>Vitamin C</i>	µg ; <i>µg</i>	0,0
Calcio / <i>Calcium</i>	mg ; <i>mg</i>	63,5
Ferro / <i>Iron</i>	mg ; <i>mg</i>	0,69
Minerali / <i>Minerals</i>	g ; <i>g</i>	1,5
Sale / <i>Salt</i>	g ; <i>g</i>	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

Z321

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: 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 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

Z321

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	Z321
--	---	------------------------------	-------------


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>		8006967010559	08006967004039
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



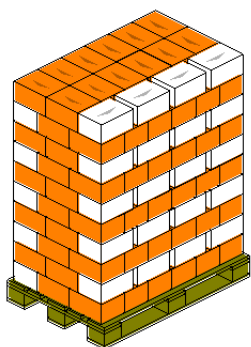
SPECIFICA PRODOTTO
PRODUCT SPECIFICATION

CODICE ARTICOLO
ITEM CODE

Z321

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)