

| | | | |
|--|---|------------------------------|-------------|
|  | SPECIFICA PRODOTTO PRODUCT SPECIFICATION | CODICE ARTICOLO ITEM CODE | Z341 |
|--|---|------------------------------|-------------|

| 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  | QUALITY MANAGER FRANZONI SONIA  | N° 10 del 17/12/21 |

NOME PRODOTTO

TORTELLI MEZZALUNA BURRO E SALVIA

PRODUCT NAME

TORTELLI MEZZALUNA WITH BUTTER AND SAGE

DENOMINAZIONE DI VENDITA

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

PRODUCT DESCRIPTION

Precooked and frozen gastronomic ready meal with pasta and sauce

CODICE ARTICOLO
ITEM CODE

Z341

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 / 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

Z341

INGREDIENTI - GLI ALLERGENI SONO SEGNALATI IN MAIUSCOLO

pasta all'uovo precotta 66% (pasta all'uovo 80% (semola di GRANO duro, ricotta (siero di LATTE, LATTE, sale, correttore di acidita': acido citrico, acido lattico), UOVA 9%, spinaci, pangrattato (farina di GRANO tenero tipo "0", acqua, sale, lievito di birra), Grana Padano DOP (LATTE, sale, caglio, lisozima da UOVO), prezzemolo, sale, spinaci disidratati 0,5%), acqua), acqua, BURRO concentrato 9%, amido, sale, salvia 0,5%.

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

PUO' CONTENERE: SENAPE, SOIA.

INGREDIENTS - ALLERGENS ARE INDICATED IN CAPITAL LETTERS

precooked egg pasta 66% (egg pasta 80% (durum WHEAT semolina, ricotta (whey (MILK), MILK, salt, acidity regulator: citric acid, lactic acid), EGGS 9%, spinach, bread crumbs (soft WHEAT flour "0", water, salt, brewer's yeast), Grana Padano DOP cheese (MILK, salt, rennet, EGG lysozyme), parsley, salt, dehydrated spinach 0,5%), water), water, concentrated BUTTER 9%, starch, salt, sage 0,5%.

Coated with grated Grana Padano DOP cheese (MILK, salt, rennet, EGG lysozyme) on the surface.

IT MAY CONTAIN: MUSTARD, SOY.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE DOPO PREPARAZIONE

ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS AFTER PREPARATION

| | |
|---------------------|---|
| Aspetto: | tortelli a forma di mezzaluna con bordo orlato sulla chiusura, conditi con burro e salvia. |
| Aspect: | <i>tortelli with half moon shape with bordered edge, seasoned with butter and sage.</i> |
| Colore: | tortelli gialli e verdi intensi, salsa chiara con foglioline di salvia ben evidenti. |
| Colour: | <i>deep yellow and green tortellii, light coloured sauce with identifiable sage leaves.</i> |
| Odore: | tipico di pasta all'uovo condita con burro e salvia. |
| Odour: | <i>typical of egg pasta seasoned with butter and sage.</i> |
| Sapore: | caratteristico della pasta all'uovo e della pasta all'uovo con spinaci, ripiena di ricotta e spinaci, condita con burro e salvia. |
| Taste: | <i>typical of egg pasta and of egg pasta with spinach, filled with ricotta and spinach, seasoned with butter and sage.</i> |
| Consistenza: | pasta elastica, salsa vellutata. |
| Texture: | <i>supple pasta, velvety sauce.</i> |

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 |
| Pasta Pasta | % | 66 | Salsa Sauce | % | 34 |
| Corpi estranei Foreign bodies | n. | 0 | | | |

ISTRUZIONI PER LA PREPARAZIONE

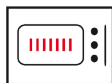
COOKING INSTRUCTIONS

**Parametri di cottura
Cooking times and temperatures**

4 min 30 min; 750Watt

**Modalità di preparazione
Method for preparation**

Forno a microonde:



Microwave oven:

- 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.*



**SPECIFICA PRODOTTO
PRODUCT SPECIFICATION**

CODICE ARTICOLO
ITEM CODE

Z341

**PORZIONI E RESE
PORTIONS & YIELDS**

| Porzioni per cartone <i>Servings per carton</i> | | | | |
|--|--|--|--|--|
| n. | | | | |
| 4 | | | | |

**CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE
MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS**

MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS

Parametri

Parameters

Carica Microbica Totale 30°C / *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 Monocytoges*

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

Reg. CE 2073/05

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*

Colesterolo / *Cholesterol*

Vitamina A / *Vitamin A*

Vitamina C / *Vitamin C*

Calcio / *Calcium*

Ferro / *Iron*

Minerali / *Minerals*

Sale / *Salt*

Unità di misura

Unit of measurement

kcal ; kcal

kJ ; kJ

g ; g

g ; g

g ; g

g ; g

g ; g

g ; g

g ; g

mg ; mg

µg ; µg

µg ; µg

mg ; mg

mg ; mg

g ; g

g ; g

Valori

Value

193

808

7,3

23,9

1,5

7,3

4,9

0,18

1,1

0,34

62,0

178

0,0

130

0,82

1,4

0,86

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

**SPECIFICA PRODOTTO
PRODUCT SPECIFICATION**CODICE ARTICOLO
ITEM CODE**Z341***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 type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| Uova e prodotti a base di uova <i>Eggs and egg based products</i> | <input checked="" 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 checked="" 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 checked="" 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*



**SPECIFICA PRODOTTO
PRODUCT SPECIFICATION**

CODICE ARTICOLO
ITEM CODE

Z341

| | |
|--|--|
| Traceability: | CE 178/2002 e al Regolamento di esecuzione UE 931/2011. <i>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 commission implementing Regulation EU 931/2011.</i> |
| 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

Z341

**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 | 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> | | 8006967006040 | 08006967006057 |
| 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



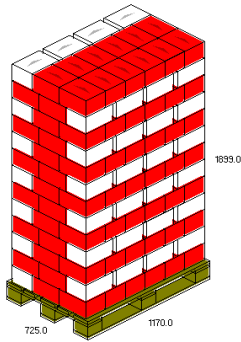
SPECIFICA PRODOTTO
PRODUCT SPECIFICATION

CODICE ARTICOLO
ITEM CODE

Z341

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 | 13 | 208 | 250 | 1900 |



EPAL (mm 1200 x 800 x 144)