



**SPECIFICA PRODOTTO
PRODUCT SPECIFICATION**

CODICE ARTICOLO
ITEM CODE

Z332

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° 9 del 17/12/21

NOME PRODOTTO

FIOCCHETTI SPECK E ZUCCHINE

PRODUCT NAME

FIOCCHETTI WITH SPECK AND COURGETTES

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**

Z332

**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*

< -18° C / 0°F

Trasporto / *Transport*

< -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

Z332

INGREDIENTI - GLI ALLERGENI SONO SEGNALATI IN MAIUSCOLO

pasta all'uovo precotta 47% (pasta all'uovo 80% (semola di GRANO duro, Gorgonzola DOP (LATTE, sale, caglio), UOVA 11%, ricotta (siero di LATTE, sale, correttore di acidità: acido lattico), Grana Padano DOP (LATTE, sale, caglio, lisozima da UOVO), pangrattato (farina di GRANO tenero tipo "0", acqua, sale, lievito di birra), prezzemolo, sale), acqua), LATTE intero fresco pastorizzato, zucchine 15%, 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), speck 3,5% (carne di suino, sale, spezie, destrosio, fruttosio, antiossidante: ascorbato di sodio, conservante: nitrito di sodio), Taleggio DOP (LATTE, fermenti lattici, sale, caglio), 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), olio di semi di girasole, sale, prezzemolo, olio extra vergine di oliva.

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

PUO' CONTENERE: SENAPE.

INGREDIENTS - ALLERGENS ARE INDICATED IN CAPITAL LETTERS

precooked egg pasta 47% (egg pasta 80% (durum WHEAT semolina, Gorgonzola DOP cheese (MILK, salt, rennet), EGGS 11%, ricotta (whey (MILK), salt, acidity regulator: lactic acid), Grana Padano DOP cheese (MILK, salt, rennet, EGG lysozyme), bread crumbs (soft WHEAT flour "0", water, salt, brewer's yeast), parsley, salt), water), pasteurized fresh whole MILK, courgettes 15%, 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), speck ham 3,5% (pork meat, salt, spices, dextrose, fructose, antioxidant: sodium ascorbate, preservative: sodium nitrite), Taleggio DOP cheese (MILK, milk ferments, salt, rennet), 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), sunflower oil, salt, parsley, extra-virgin olive oil.

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

IT MAY CONTAIN: MUSTARD.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE DOPO PREPARAZIONE

ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS AFTER PREPARATION

Aspetto:	pasta a forma di piccoli fiocchi condita con salsa besciamella, speck e zucchine.
Aspect:	<i>pasta with small purse shape seasoned with bechamel sauce, speck and courgettes.</i>
Colore:	pasta giallo intenso, salsa chiara con pezzetti di speck e cubetti di zucchine ben evidenti.
Colour:	<i>deep yellow pasta, light coloured sauce with identifiable pieces of speck and cubed courgettes.</i>
Odore:	tipico dei componenti della salsa.
Odour:	<i>typical of the sauce ingredients.</i>
Sapore:	caratteristico della pasta all'uovo ripiena di Gorgonzola, condita con salsa besciamella contenente Taleggio, speck e zucchine.
Taste:	<i>typical of egg pasta filled with Gorgonzola cheese, seasoned with bechamel sauce with Taleggio cheese, speck and courgettes.</i>
Consistenza:	pasta elastica, salsa cremosa.
Texture:	<i>supple pasta, creamy sauce.</i>



**SPECIFICA PRODOTTO
PRODUCT SPECIFICATION**

CODICE ARTICOLO
ITEM CODE

Z332

**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			

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**

**Modalità di preparazione
Method for preparation**

Forno a microonde:

4 min 30 sec; 750Watt



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.*

**PORZIONI E RESE
PORTIONS & YIELDS**

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

**CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE
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 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
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*
Fibre / *Fibres*

**Unità di misura
Unit of measurement**

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

**Valori
Value**

169
709
10,3
12,8
2,4
8,2
4,0
1,6



**SPECIFICA PRODOTTO
PRODUCT SPECIFICATION**

CODICE ARTICOLO
ITEM CODE

Z332

Sodio / <i>Sodium</i>	g ; g	0,41
Minerali / <i>Minerals</i>	g ; g	1,5
Sale / <i>Salt</i>	g ; g	1,04

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

Z332

**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 checked="" type="checkbox"/>	<input 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 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



**SPECIFICA PRODOTTO
PRODUCT SPECIFICATION**

CODICE ARTICOLO
ITEM CODE

Z332

products, in compliance with European Regulation EC 178/2002 and with the 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 edizione.
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

Z332

**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>		8006967010658	08006967004138
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



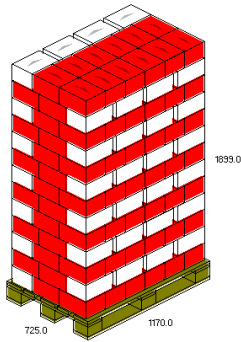
**SPECIFICA PRODOTTO
PRODUCT SPECIFICATION**

CODICE ARTICOLO
ITEM CODE

Z332

**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)