SURGITAL	**SPECIFICA PRODOTTO** **PRODUCT SPECIFICATION**	CODICE ARTICOLO ITEM CODE **Z369**

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° 1 del 16/04/21

NOME PRODOTTO **TORTELLINI AL RAGU' BOLOGNESE**

PRODUCT NAME ***TORTELLINI WITH BOLOGNESE SAUCE***

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 **Z369**

MARCHIO
BRAND Fiordiprimi

IMBALLO
PACKAGING Cartone contenente 4 piatti (4 x 350 g)
Case containing 4 trays (4 x 350 g)

TEMPERATURA PRODOTTO
PRODUCT TEMPERATURE
Stoccaggio / *Storage* < -18° C / 0°F

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*)

INGREDIENTI - GLI ALLERGENI SONO SEGNALATI IN MAIUSCOLO
Ingredienti pasta 50%: pasta all'uovo 80% (semola di GRANO duro, UOVA 12,5%, mortadella (carne di suino, sale, spezie e piante aromatiche, antiossidanti: ascorbato di sodio, acido ascorbico, conservante: nitrito di sodio), Parmigiano Reggiano DOP (LATTE, sale, caglio), carne di suino,

Surgital S.p.A. – via Bastia, 16/1 – 48017 Lavezzola RA – Emilia Romagna – Italy – C.F. e P.IVA 01066170398
Tel. (+39) 0545-80328 Fax (+39) 0545-80121 e-mail surgital@surgital.it

acqua), pangrattato (farina di GRANO tenero tipo "0", acqua, sale, lievito di birra), olio di semi di girasole, vino, sale, rosmarino, aglio, spezie), acqua.
Ingredienti salsa 49%: polpa di pomodoro, carne 19% (carne di bovino 63%, carne di suino 37%), passata di pomodoro, ortaggi in proporzione variabile (SEDANO, carote, cipolla), doppio concentrato di pomodoro, olio extra vergine di oliva, olio di semi di girasole, vino rosso, sale, pepe, antiossidante: estratto di rosmarino.
Grana Padano DOP (LATTE, sale, caglio, lisozima da UOVO) spolverato in superficie.
PUO' CONTENERE: SOIA.

INGREDIENTS - ALLERGENS ARE INDICATED IN CAPITAL LETTERS

Pasta ingredients 50%: egg pasta 80% (durum WHEAT semolina, EGGS 12,5%, mortadella (pork meat, salt, spices and fresh herbs, antioxidants: sodium ascorbate, ascorbic acid, preservative: sodium nitrite), Parmigiano Reggiano DOP cheese (MILK, salt, rennet), pork meat, water), bread crumbs (soft WHEAT flour "0", water, salt, brewer's yeast), sunflower oil, wine, salt, rosemary, garlic, spices), water.
Sauce ingredients 49%: tomato pulp, meat 19% (beef meat 63%, pork meat 37%), pulped tomatoes, mixed vegetables (CELERY, carrots, onion), double tomato concentrate, extra-virgin olive oil, sunflower oil, red wine, salt, pepper, antioxidant: rosemary extract.
Coated with grated Grana Padano DOP cheese (MILK, salt, rennet, EGG lysozyme) on the surface.
IT MAY CONTAIN: SOY.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE DOPO PREPARAZIONE

ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS AFTER PREPARATION

Aspetto:	tortellini bolognesi conditi con ragù di carne.
Aspect:	*tortellini bolognesi seasoned with meat sauce.*
Colore:	pasta giallo intenso, ragù rosso scuro.
Colour:	*deep yellow pasta, dark red meat sauce.*
Odore:	tipico dei componenti del ragù di carne.
Odour:	*typical of meat sauce ingredients.*
Sapore:	caratteristico di tortellini alla carne, mortadella e Parmigiano Reggiano conditi con ragù di carne di bovino e suino.
Taste:	*typical of tortellini with meat, mortadella and Parmigiano Reggiano cheese seasoned with beef and pork meat sauce.*
Consistenza:	pasta elastica, salsa con densità tipica del ragù di carne.
Texture:	*supple pasta, sauce with typical density of meat sauce.*

Surgital S.p.A. – via Bastia, 16/1 – 48017 Lavezzola RA – Emilia Romagna – Italy – C.F. e P.IVA 01066170398
Tel. (+39) 0545-80328 Fax (+39) 0545-80121 e-mail surgital@surgital.it

CARATTERISTICHE FISICHE
PHYSICAL CHARACTERISTICS

Parametri ***Parameters***	Unità di misura ***Units of measurement***	Valore medio ***Average value***	Parametri ***Parameters***	Unità di misura ***Units of measurement***	Valore medio ***Average value***
Pasta *Pasta*	%	50	Salsa *Sauce*	%	50
Corpi estranei *Foreign bodies*	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: ***Microwave oven:***	**5 min ; 750Watt**	- 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 ***Servings per carton*** n.				
4				

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE
MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS

Parametri ***Parameters***	**Unità di Misura** ***Unit of measurement***	**Valori** ***Values***
Carica Microbica Totale 30°C / *Total Viable Aerobic Count*	ufc/g ; *cfu/g*	< 300.000
Coliformi totali / *Total Coliform Bacteria*	ufc/g ; *cfu/g*	< 1000
Escherichia coli / *Escherichia coli*	ufc/g ; *cfu/g*	< 10
Stafilococchi Coagulasi positivi / *Coagulase Positive Staphylococci*	ufc/g ; *cfu/g*	< 100
Salmonella spp. / *Salmonella spp*	/25g	Assente
Listeria monocytogenes / *Listeria Monocytoges*	/25g	Reg. CE 2073/05

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 GRAMMI
AVERAGE NUTRITIONAL VALUES PER 100 G

Parametri ***Parameters***	**Unità di misura** ***Unit of measurement***	**Valori** ***Value***
Energia / *Energy*	kcal ; *kcal*	187
Energia / *Energy*	kJ ; *kJ*	782
Proteine / *Proteins*	g ; *g*	10,4
Carboidrati / *Carbohydrates*	g ; *g*	16
di cui zuccheri / *of which sugars*	g ; *g*	2,6
Grassi / *Fats*	g ; *g*	8,3
di cui acidi grassi saturi / *of which saturated fats*	g ; *g*	2,7
Fibre / *Fibres*	g ; *g*	2,6

Surgital S.p.A. – via Bastia, 16/1 – 48017 Lavezzola RA – Emilia Romagna – Italy – C.F. e P.IVA 01066170398
Tel. (+39) 0545-80328 Fax (+39) 0545-80121 e-mail surgital@surgital.it

Sale / *Salt*	g *; g*	0,84

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

ALLERGENI
ALLERGENS

	A	B
Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale,orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati *Cereals containing gluten (wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut, and its hybridated strain), and derivates*	☑	☐
Crostacei e prodotti a base di crostacei *Crustaceans and crustaceans based products*	☐	☐
Uova e prodotti a base di uova *Eggs and egg based products*	☑	☐
Pesce e prodotti a base di pesce *Fish and fish based products*	☐	☐
Frutta a guscio: mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, noci del brasile, pistacchi, noci del Queensland e prodotti derivati *Shell fruits: almonds, hazelnut, walnuts, cashew nuts, pecan nuts, Brazil nuts,pistachios, macadamias and derivates*	☐	☐
Soia e prodotti a base di soia *Soy and soy based products*	☐	☑
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio) *Milk and milk based products (including lactose)*	☑	☐
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo *Sesame seeds and sesame seed based products*	☐	☐
Sedano e prodotti a base di sedano *Celery and celery based products*	☑	☐
Senape e prodotti a base di senape *Mustard and mustard based products*	☐	☐
Arachidi e prodotti a base di arachidi *Peanuts and peanut based products*	☐	☐
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO2 *Sulphur dioxide and sulphites in concentration higher than 10 mg/kg or 10 mg/l expressed as SO2*	☐	☐
Lupino e prodotti derivati *Lupines and lupine based products*	☐	☐
Molluschi e prodotti derivati *Shell fish and shell fish based products*	☐	☐

A: Presenza nel prodotto finito secondo ricetta / *Presence in the finished product according to the recipe*
B: Possibile cross contamination / *Possible cross contamination*

Surgital S.p.A. – via Bastia, 16/1 – 48017 Lavezzola RA – Emilia Romagna – Italy – C.F. e P.IVA 01066170398
Tel. (+39) 0545-80328 Fax (+39) 0545-80121 e-mail surgital@surgital.it

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 1881/2006 e s.m. e i. *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 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:	*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.

Surgital S.p.A. – via Bastia, 16/1 – 48017 Lavezzola RA – Emilia Romagna – Italy – C.F. e P.IVA 01066170398
Tel. (+39) 0545-80328 Fax (+39) 0545-80121 e-mail surgital@surgital.it

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.*

Etichettatura: L'etichettatura dei prodotti viene redatta in conformità al Reg. UE 1169/2011 e Reg. UE 775/2018.

Labelling: *The labelling is in compliance with EU Reg. 1169/2011 e EU Reg. 2018/775.*

AUTORIZZAZIONI E CERTIFICAZIONI
AUTHORIZATIONS & CERTIFICATIONS

Numero di riconoscimento:
Approval number:

IT 774/L CE

Certificazioni:
Certifications:

- Uni En Iso 9001
- International Food Standard
- BRC - Global Standard for Food Safety
- Uni En Iso 14001
- SA8000

CONFEZIONAMENTO
PACKAGING

Descrizione ***Description***	**Unità di misura** ***Unit of measurement***	**Imballo Primario** ***Primary packaging***	**Imballo Secondario** ***Secondary packaging***
Peso netto *Net weight*	g	350	1400
Tipologia di packaging *Packaging type*		Vassoio con film *Tray with covering*	Cartone *Case*
Tipo di materiale *Kind of material*		PP bianco latte; PET/PE bianco latte stampato *Milky white PP; PET/PE milky white printed*	Kraft bianco onda bassa *Corrugated white Kraft*
Tara imballo *Packaging tare*	g	Vassoio 29; film 4 *Tray 29; film 4*	154 *154*
Dimensioni *Packaging size*	mm	183 x 250 x 34	265 x 195 x 135
Unità per imballo *Units per carton*	n.	/	4
Codice a barre *Bar code*		8006967019446	08006967019453
Modalità di indicazione del lotto *Batch coding format*		GGGXAS *DDDXYS*	GGGXAS *DDDXYS*
Modalità di indicazione del TMC *BBE coding format*		MM/AAAA *MM/YYYY*	MM/AAAA *MM/YYYY*

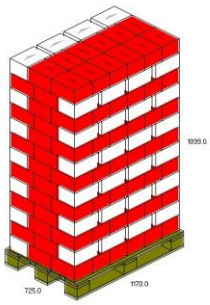
A = Anno M=mese / *Y = Year M=Month* ; G = Giorno / *D = Day* ; X-S=dati fissi / *X-S=fixed data*

Surgital S.p.A. – via Bastia, 16/1 – 48017 Lavezzola RA – Emilia Romagna – Italy – C.F. e P.IVA 01066170398
Tel. (+39) 0545-80328 Fax (+39) 0545-80121 e-mail surgital@surgital.it

SURGITAL	**SPECIFICA PRODOTTO** **PRODUCT SPECIFICATION**	CODICE ARTICOLO ITEM CODE **Z369**

PALLETTIZZAZIONE
PALLETIZATION

Tipo ***Type***	**Cartoni per strato** ***Cartons per layer*** **n.**	**Strati per pallet** ***Layers per pallet*** **n.**	**Cartoni per pallet** ***Cartons per pallet*** **n.**	**Peso netto pallet** ***Pallet net weight*** **kg**	**Altezza del pallet** ***Pallet height*** **mm**
EPAL (mm 1200 x 800 x 144)	16	13	208	291	1900



EPAL (mm 1200 x 800 x 144)

Surgital S.p.A. – via Bastia, 16/1 – 48017 Lavezzola RA – Emilia Romagna – Italy – C.F. e P.IVA 01066170398
Tel. (+39) 0545-80328 Fax (+39) 0545-80121 e-mail surgital@surgital.it