



**SPECIFICA PRODOTTO
PRODUCT SPECIFICATION**

CODICE ARTICOLO
ITEM CODE

H07

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° 8 del 12/02/21

NOME PRODOTTO

FILLOIDEA

PRODUCT NAME

FILLOIDEA

DENOMINAZIONE DI VENDITA

Pasta fillo surgelata in fogli stesi già tirati pronti all'uso

PRODUCT DESCRIPTION

Deep frozen filo pastry in ready-rolled sheets

**CODICE ARTICOLO
ITEM CODE**

H07

**MARCHIO
BRAND**

Filloidea



**IMBALLO
PACKAGING**

Cartone da 5 kg (5 confezioni da 1 kg contenenti 4 buste da 250 g)
5 kg case (5 packs x 1 kg containing 4 bags x 250 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

H07

INGREDIENTI - GLI ALLERGENI SONO SEGNALATI IN MAIUSCOLO

farina di FRUMENTO, acqua, sciroppo di glucosio, amido, olio di semi di girasole, sale da cucina iodato (sale da cucina, ioduro di potassio).

INGREDIENTS - ALLERGENS ARE INDICATED IN CAPITAL LETTERS

WHEAT flour, water, glucose syrup, starch, sunflower oil, iodinated salt (salt, potassium iodide).

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE DOPO PREPARAZIONE

ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS AFTER PREPARATION

Aspetto:	pasta lievitata uniformemente.
Aspect:	evenly leavened pasta.
Colore:	giallo dorato.
Colour:	golden yellow.
Odore:	tipico.
Odour:	typical.
Sapore:	neutro, tipico della pasta fillo.
Taste:	neutral, typical of fillo pastry.
Consistenza:	friabile, croccante.
Texture:	crumbly, crispy.

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>
Peso singolo pezzo <i>Weight of the single unit</i>	g	125	Lunghezza <i>Length</i>	mm	800
Larghezza <i>Width</i>	mm	480	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 temperatures**

180°C / 200°C

Forno ventilato:



Fan-assisted oven:

Modalità di preparazione

Method for preparation

- Scongellare il prodotto prima di procedere al suo utilizzo (occorrono circa 10 minuti per un foglio posizionato fuori dall'astuccio);
- Lavorare il prodotto senza impastare e in breve tempo;
- Spennellare la superficie con olio, burro o tuorlo d'uovo unito ad acqua per ottenere una crosta croccante e dorata;
- mettere il prodotto su una teglia fredda ricoperta di carta da forno;
- Cuocere in forno preriscaldato fino alla doratura desiderata. La cottura (tempi e temperatura) dipende dalla ricetta realizzata.
- In alternativa può anche essere fritta o cucinata in forno microonde.
- Defrost the product before use (it takes approximately 10 minutes for a sheet removed from its packaging);
- Prepare the product over a surface dusted with flour and quickly;
- Brush the top with oil, butter or egg yolk mixed with water for a crunchy golden crust;
- Without defrosting, arrange the product on a tray lined with oven paper;
- Cook in a pre-heated oven until golden. Cooking time and temperature may vary according to the recipe.
- Alternatively, it can also be fried or cooked in a microwave oven.



**SPECIFICA PRODOTTO
PRODUCT SPECIFICATION**

CODICE ARTICOLO
ITEM CODE

H07

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS

MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS

Parametri	Unità di Misura	Valori
Parameters	Unit of	Values
Carica Microbica Totale 30°C / <i>Total Viable Aerobic Count</i>	ufc/g ; cfu/g	< 3.000.000
Coliformi totali / <i>Total Coliform Bacteria</i>	ufc/g ; cfu/g	< 3.000
Escherichia coli / <i>Escherichia coli</i>	ufc/g ; cfu/g	< 100
Stafilococchi Coagulasi positivi / <i>Coagulase Positive Staphylococci</i>	ufc/g ; cfu/g	< 100
Salmonella spp. / <i>Salmonella spp</i>	/25g	Assente
Listeria monocytogenes / <i>Listeria Monocytoges</i>	/25g	Reg. CE 2073/05

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 GRAMMI

AVERAGE NUTRITIONAL VALUES PER 100 G

Parametri	Unità di misura	Valori
Parameters	Unit of	Value
Energia / <i>Energy</i>	kcal ; kcal	326
Energia / <i>Energy</i>	kJ ; kJ	1378
Proteine / <i>Proteins</i>	g ; g	9,6
Carboidrati / <i>Carbohydrates</i>	g ; g	57,0
di cui zuccheri / <i>of which sugars</i>	g ; g	6,0
Grassi / <i>Fats</i>	g ; g	6,0
di cui acidi grassi saturi / <i>of which saturated fats</i>	g ; g	0,8
Fibre / <i>Fibres</i>	g ; g	2,5
Sale / <i>Salt</i>	g ; g	1,2

MODALITA' DI CONSERVAZIONE

STORAGE INSTRUCTIONS

Frigorifero:	1 giorno
<i>In the refrigerator:</i>	<i>1 day</i>
Scomparto ghiaccio:	3 giorni
<i>In the ice compartment:</i>	<i>3 days</i>
Scomparto * (-6°C):	1 settimana
<i>Ice compartment * (-6°C):</i>	<i>1 week</i>
Scomparto ** (-12°C):	1 mese
<i>Ice compartment ** (-12°C):</i>	<i>1 month</i>
Scomparto *** ***** (-18°C):	Vedi data impressa sulla confezione
<i>Ice compartment *** ***** (-18°C):</i>	<i>See date printed on the package</i>
	Il prodotto una volta scongelato non deve essere ricongelato e deve essere consumato entro 24 ore dallo scongelamento, conservandolo in frigorifero.
	<i>Once defrosted the product must not be refrozen and must be consumed within 24 hours provided that it is kept in the refrigerator</i>



**SPECIFICA PRODOTTO
PRODUCT SPECIFICATION**

CODICE ARTICOLO
ITEM CODE

H07

**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 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 type="checkbox"/>
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio) <i>Milk and milk based products (including lactose)</i>	<input 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 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: *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*



**SPECIFICA PRODOTTO
PRODUCT SPECIFICATION**

CODICE ARTICOLO
ITEM CODE

H07

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

H07

**AUTORIZZAZIONI E CERTIFICAZIONI
AUTHORIZATIONS & CERTIFICATIONS**

Certificazioni:

- Uni En Iso 9001

Certifications:

- 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	1000	5000
Tipologia di packaging <i>Packaging type</i>		Cartone bianco con busta trasparente <i>White carton with transparent bag</i>	Cartone Avana <i>Avana case</i>
Tara imballo <i>Packaging tare</i>	g	Cartone 90; buste 8 <i>Case 90; bags 8</i>	150 150
Dimensioni <i>Packaging size</i>	mm	263 x 177 x 45	270 x 188 x 258
Unità per imballo <i>Units per carton</i>	n.	4 x 250 g	5 x 1000 g
Codice a barre <i>Bar code</i>		8006967011761	08006967011778
Modalità di indicazione del lotto <i>Batch coding format</i>		AGGG YYDDD	AGGG YYDDD
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



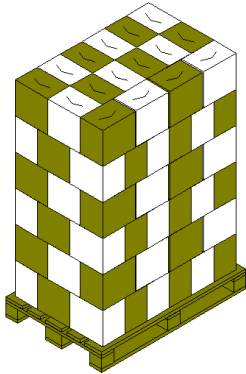
**SPECIFICA PRODOTTO
PRODUCT SPECIFICATION**

CODICE ARTICOLO
ITEM CODE

H07

**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	6	96	480	1692



EPAL (mm 1200 x 800 x 144)