


| | | | |
|--|---|------------------------------|------------|
|  | SPECIFICA PRODOTTO PRODUCT SPECIFICATION | CODICE ARTICOLO ITEM CODE | C14 |
|--|---|------------------------------|------------|

| 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° 12 del 30/11/21 |

NOME PRODOTTO

PANZEROTTI RICOTTA E SPINACI

PRODUCT NAME

PANZEROTTI RICOTTA AND SPINACH

DENOMINAZIONE DI VENDITA

Pasta fresca all'uovo con ripieno surgelata

PRODUCT DESCRIPTION

Fresh frozen egg-pasta with filling

CODICE ARTICOLO
ITEM CODE

C14

MARCHIO
BRAND

Laboratorio Tortellini



IMBALLO
PACKAGING

Cartone da 3 kg
3 kg case

TEMPERATURA PRODOTTO
PRODUCT TEMPERATURE

Stoccaggio / *Storage*

< -18° C / 0°F

Trasporto / *Transport*

< -18° C

SHELF LIFE

24 mesi dalla data produzione
24 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

C14

INGREDIENTI - GLI ALLERGENI SONO SEGNALATI IN MAIUSCOLO

Ingredienti ripieno 60%: ricotta 63% (siero di LATTE, LATTE, sale, correttore di acidità: acido citrico), spinaci 21%, pangrattato (farina di GRANO tenero tipo "0", acqua, sale, lievito di birra), Grana Padano DOP (LATTE, sale, caglio, lisozima da UOVO), sale.

Ingredienti pasta: semola di GRANO duro, UOVA da allevamento a terra 18,5%, acqua.

PUO' CONTENERE: SENAPE, SOIA.

INGREDIENTS - ALLERGENS ARE INDICATED IN CAPITAL LETTERS

Filling ingredients 60%: ricotta 63% (whey (MILK), MILK, salt, acidity regulator: citric acid), spinach 21%, bread crumbs (soft WHEAT flour "0", water, salt, brewer's yeast), Grana Padano DOP cheese (MILK, salt, rennet, EGG lysozyme), salt.

Pasta ingredients: durum WHEAT semolina, barn EGGS 18,5%, water.

IT MAY CONTAIN: MUSTARD, SOY.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE DOPO PREPARAZIONE

ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS AFTER PREPARATION

| | |
|---------------------|--|
| Aspetto: | pasta ripiena a forma tipica di mezzaluna con bordi orlati. |
| Aspect: | <i>filled pasta with typical shape of half moon with bordered edges.</i> |
| Colore: | pasta giallo intenso, ripieno bianco con pezzetti di spinaci verde brillante ben evidenti. |
| Colour: | <i>deep yellow pasta, white filling with identifiable pieces of spinach.</i> |
| Odore: | tipico dei componenti della pasta e del ripieno. |
| Odour: | <i>typical of pasta and filling ingredients.</i> |
| Sapore: | caratteristico di pasta all'uovo ripiena con gusto delicato di ricotta e spinaci. |
| Taste: | <i>typical of filled egg pasta with delicate taste of ricotta and spinach</i> |
| Consistenza: | pasta elastica, ripieno morbido. |
| Texture: | <i>supple pasta, soft filling.</i> |

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> | % | 40 | Ripieno <i>Filling</i> | % | 60 |
| Peso singolo pezzo <i>Weight of the single unit</i> | g | 22 | Pezzi <i>Units</i> | n./g | 5/110 |
| Lunghezza <i>Length</i> | mm | 83 | Larghezza <i>Width</i> | mm | 46 |
| Altezza <i>Height</i> | mm | 13 | Briciole <i>Crumbs</i> | % | 1 |
| Pezzi rotti <i>Broken units</i> | % | 3 | Pezzi deformati <i>Deformed units</i> | % | 1 |
| Pezzi non farciti o parzialmente farciti <i>Not filled or partially filled units</i> | % | 1 | 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**

**Modalità di preparazione
Method for preparation**



**SPECIFICA PRODOTTO
PRODUCT SPECIFICATION**

CODICE ARTICOLO
ITEM CODE

C14

Acqua bollente:

5 - 6 min.



- Versare la pasta ancora surgelata in un cuocipasta con acqua salata bollente;
- Appena ritornato il bollore, lasciare cuocere secondo il tempo indicato mescolando di tanto in tanto;
- Scolare la pasta;
- Condire a piacimento.

Per una preparazione ottimale, rispettare sempre la proporzione di un litro di acqua bollente ogni 100 g di prodotto.

Boiling water:

- *Without defrosting add the pasta to a pasta cooker full of boiling salted water.*
 - *Once water returns to boil, cook pasta according to the recommended cooking time. Stir occasionally.*
 - *Drain the pasta;*
 - *Season to taste.*
- For perfect pasta, always use one litre of boiling water for every 100g of pasta.*

PORZIONI E RESE

PORTIONS & YIELDS

| Peso consigliato per porzione <i>Suggested weight per serving</i> | Peso porzione dopo cottura <i>Weight per serving after cooking</i> | Resa dopo cottura <i>Yield after cooking</i> | Porzioni per cartone <i>Servings per carton</i> |
|--|---|---|--|
| g | g | % | n. |
| 115 | 130 | 15 | 26 |

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*

Fibre / *Fibres*

Sodio / *Sodium*

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

g ; g

g ; g

Valori

Value

259

1088

11,5

34,5

1,7

7,5

2,8

3,6

0,42

1,8

1,05

MODALITA' DI CONSERVAZIONE

STORAGE INSTRUCTIONS

Frigorifero: 1 giorno

In the refrigerator: 1 day

Scoperto ghiaccio: 3 giorni



**SPECIFICA PRODOTTO
PRODUCT SPECIFICATION**

CODICE ARTICOLO
ITEM CODE

C14

| | |
|--|--|
| 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 <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.



**SPECIFICA PRODOTTO
PRODUCT SPECIFICATION**

CODICE ARTICOLO
ITEM CODE

C14

| | |
|---|---|
| <i>Ionising radiation treatment</i> | <i>No raw material used by Surgital S.p.A. has been treated with ionising radiation.</i> |
| Contaminanti: Pollutants: | Conformi al Regolamento CE 1881/2006 e s.m. e i. <i>In compliance with European Regulation EC 1881/2006 and subsequent amendments and additions.</i> |
| 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: | <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: Packaging materials: | Surgital S.p.A. assicura che il materiale di confezionamento primario risulta idoneo al contatto con gli alimenti in conformità alle normative vigenti. <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: Validity of this document: | 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. <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: Identification of the use intended: | 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. <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: Labelling: | L'etichettatura dei prodotti viene redatta in conformità al Reg. UE 1169/2011 e Reg. UE 775/2018. <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

C14

**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 | 3000 | 3000 |
| Tipologia di packaging <i>Packaging type</i> | | Sacchetto <i>Bag</i> | Cartone <i>Case</i> |
| Tipo di materiale <i>Kind of material</i> | | HDPE trasparente stampato <i>Printed transparent HDPE</i> | Kraft bianco onda bassa <i>Corrugated white Kraft</i> |
| Tara imballo <i>Packaging tare</i> | g | 17 | 167 |
| Dimensioni <i>Packaging size</i> | mm | 550 x 430 | 290 x 193 x 170 |
| Unità per imballo <i>Units per carton</i> | n. | / | 1 |
| Codice a barre <i>Bar code</i> | | / | 8006967001281 |
| 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



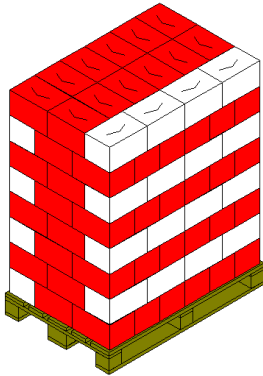
**SPECIFICA PRODOTTO
PRODUCT SPECIFICATION**

CODICE ARTICOLO
ITEM CODE

C14

**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 | 480 | 1850 |



EPAL (mm 1200 x 800 x 144)