

	SPECIFICA PRODOTTO PRODUCT SPECIFICATION	CODICE ARTICOLO ITEM CODE T2510
--	---	--

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° 7 del 17/07/25

NOME PRODOTTO

SALSA PESCATORA

PRODUCT NAME

FISH SAUCE

DENOMINAZIONE DI VENDITA

Preparazione alimentare a base di pesce, crostacei e molluschi, surgelata

PRODUCT DESCRIPTION

Frozen food preparation with fish, crustaceans and molluscs

**CODICE ARTICOLO
ITEM CODE**

T2510

**MARCHIO
BRAND**

Sugosi



**IMBALLO
PACKAGING**

Cartone da 3 kg (6 buste da 500 g)
3 kg case (6 bags x 500 g)

**TEMPERATURA PRODOTTO
PRODUCT TEMPERATURE**

Stoccaggio / Storage
Trasporto / Transport

< -18° C
< -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

T2510

INGREDIENTI - GLI ALLERGENI SONO SEGNALATI IN MAIUSCOLO

Ingredienti: polpa di pomodoro 49%, brodo (acqua, olio di semi di girasole, farina di GRANO tenero, preparato per brodo (sale, farina di riso, PESCE e MOLLUSCHI disidratati in polvere (VONGOLE, MERLUZZO nordico, CALAMARO), zucchero, sciroppo di glucosio, cipolla, carota, pomodoro, succo di limone in polvere, pepe nero)), LIMANDA 10,5%, VONGOLE 4,8%, VONGOLE del pacifico 4,8%, CALAMARO indopacifico 4,5%, doppio concentrato di pomodoro, olio di semi di girasole, GAMBERI del mare del Nord 2,5%, vino, farina di GRANO tenero, olio extra vergine di oliva, prezzemolo, sale, scalogno, aglio, peperoncino. PUO' CONTENERE: SENAPE, SOIA.

INGREDIENTS - ALLERGENS ARE INDICATED IN CAPITAL LETTERS

Ingredients: tomato pulp 49%, broth (water, sunflower oil, soft WHEAT flour, broth preparation (salt, rice flour, powdered dehydrated FISH and SHELLFISH (CLAMS, COD FISH, SQUID), sugar, glucose syrup, onion, carrot, tomato, powdered lemon juice, black pepper)), yellowtail FLOUNDER 10,5%, CLAMS 4,8%, CLAM 4,8%, COMMON SQUIDS 4,5%, double tomato concentrate, sunflower oil, north sea PROWNS 2,5%, wine, soft WHEAT flour, extra-virgin olive oil, parsley, salt, shallot, garlic, chili pepper.

IT MAY CONTAIN: MUSTARD, SOY.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE DOPO PREPARAZIONE

ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS AFTER PREPARATION

Aspetto:	salsa a base di polpa di pomodoro con gamberetti, vongole, ciuffi di calamari e pezzetti di pesce.
Aspect:	tomato pulp sauce with prawns, clams, squid tentacles and pieces of fish.
Colore:	rosso puntinato con presenza di gamberetti, vongole, ciuffi di calamaro e pezzetti di pesce.
Colour:	spotted red with prawns, clams, squid tentacles and pieces of fish.
Odore:	tipico dei componenti della salsa.
Odour:	typical of the sauce ingredients.
Sapore:	caratteristico della salsa al pomodoro con note intense di pesce.
Taste:	typical of tomato sauce with strong taste of fish.
Consistenza:	densità media.
Texture:	medium consistency.

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	7	Lunghezza <i>Length</i>	mm	35
Larghezza <i>Width</i>	mm	20	Spessore <i>Thickness</i>	mm	8
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

Padella: 4-5 min.

Modalità di preparazione Method for preparation

Versare il contenuto della busta ancora surgelato e lasciare scongelare a fuoco medio secondo il tempo indicato mescolando di tanto in tanto.

Pan: Without defrosting, add the content of the bag in a pan at medium fire according to the



SPECIFICA PRODOTTO PRODUCT SPECIFICATION

CODICE ARTICOLO
ITEM CODE

T2510

Bagno Maria:	14-15 min.	<i>cooking time recommended. Stir occasionally.</i> Versare il contenuto della busta ancora surgelato in un contenitore e lasciare scongelare secondo il tempo indicato mescolando di tanto in tanto.
Bain marie		<i>Without defrosting, add the content of the bag to a container, add 50 ml of water and let the product defrost according to the recommended time. Stir occasionally.</i>
Forno a Microonde	7-8 min a 750 Watt	Versare la quantità di una porzione in un contenitore per microonde munito di coperchio e scaldare secondo tempo e potenza indicati.

PORZIONI E RESE PORTIONS & YIELDS

Peso consigliato per porzione <i>Suggested weight per serving</i>	Pezzi consigliati per porzione <i>Suggested units per serving</i>	Porzioni per cartone <i>Servings per carton</i>		
g	n.	n.		
84	12	35		

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS

Parametri <i>Parameters</i>	Unità di Misura <i>Unit of measurement</i>	Valori <i>Values</i>
Carica Microbica Totale 30°C / <i>Total Viable Aerobic Count</i>	ufc/g ; cfu/g	< 300.000
Coliformi totali / <i>Total Coliform Bacteria</i>	ufc/g ; cfu/g	< 1000
Escherichia coli / <i>Escherichia coli</i>	ufc/g ; cfu/g	< 10
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 Monocytogenes</i>	UFC/g	Reg. CE 2073/05

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

Parametri <i>Parameters</i>	Unità di misura <i>Unit of measurement</i>	Valori <i>Value</i>
Energia / <i>Energy</i>	kcal ; kcal	68
Energia / <i>Energy</i>	kJ ; kJ	286
Proteine / <i>Proteins</i>	g ; g	5,1
Carboidrati / <i>Carbohydrates</i>	g ; g	3,5
di cui zuccheri / <i>of which sugars</i>	g ; g	2,6
Grassi / <i>Fats</i>	g ; g	3,5
di cui acidi grassi saturi / <i>of which saturated fats</i>	g ; g	0,5
Fibre / <i>Fibres</i>	g ; g	1,1
Sodio / <i>Sodium</i>	g ; g	0,39
Sale / <i>Salt</i>	g ; g	0,98

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



SPECIFICA PRODOTTO PRODUCT SPECIFICATION

CODICE ARTICOLO
ITEM CODE

T2510

Scomparto * **** (-18°C):**

Ice compartment * **** (-18°C):**

Vedi data impressa sulla confezione

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>	☒	☐
Crostacei e prodotti a base di crostacei <i>Crustaceans and crustaceans based products</i>	☒	☐
Uova e prodotti a base di uova <i>Eggs and egg based products</i>	☐	☐
Pesce e prodotti a base di pesce <i>Fish and fish based products</i>	☒	☐
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>	☐	☐
Soia e prodotti a base di soia <i>Soy and soy based products</i>	☐	☒
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio) <i>Milk and milk based products (including lactose)</i>	☐	☐
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo <i>Sesame seeds and sesame seed based products</i>	☐	☐
Sedano e prodotti a base di sedano <i>Celery and celery based products</i>	☐	☐
Senape e prodotti a base di senape <i>Mustard and mustard based products</i>	☐	☒
Arachidi e prodotti a base di arachidi <i>Peanuts and peanut based products</i>	☐	☐
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>	☐	☐
Lupino e prodotti derivati <i>Lupines and lupine based products</i>	☐	☐
Molluschi e prodotti derivati <i>Shell fish and shell fish based products</i>	☒	☐

A: Presenza nel prodotto finito secondo ricetta / Presence in the finished product according to the recipe

B: Possibile cross contaminazione / 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:

Regolamento CE 1881/2006 è sostituito da Regolamento (EU) 2023/915.
Regulation 1881/2006 was repealed by Regulation (EU) 2023/915.



SPECIFICA PRODOTTO PRODUCT SPECIFICATION

CODICE ARTICOLO
ITEM CODE

T2510

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.

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.



SPECIFICA PRODOTTO PRODUCT SPECIFICATION

CODICE ARTICOLO
ITEM CODE

T2510

AUTORIZZAZIONI E CERTIFICAZIONI AUTHORIZATIONS & CERTIFICATIONS

Numero di riconoscimento:
Approval number:

Certificazioni:
Certifications:

- UNI EN ISO 9001
- IFS
- BRC
- 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	500	3000
Tipologia di packaging <i>Packaging type</i>		Busta <i>Bag</i>	Cartone <i>Case</i>
Tipo di materiale <i>Kind of material</i>		BOPP+PE bianco stampato <i>BOPP+PE white printed</i>	Kraft bianco onda bassa <i>Corrugated white Kraft</i>
Tara imballo <i>Packaging tare</i>	g	8	178
Dimensioni <i>Packaging size</i>	mm	220 x 220	290 x193 x 193
Unità per imballo <i>Units per carton</i>	n.	/	6
Codice a barre <i>Bar code</i>		8006967019200	08006967019316
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



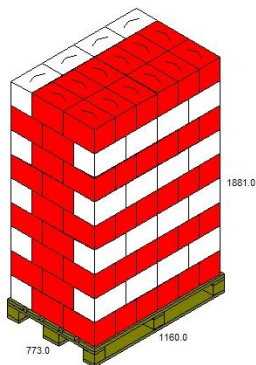
SPECIFICA PRODOTTO
PRODUCT SPECIFICATION

CODICE ARTICOLO
ITEM CODE

T2510

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	9	144	432	1881



EPAL (mm 1200 x 800 x 144)