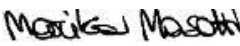


	SPECIFICA PRODOTTO PRODUCT SPECIFICATION	CODICE ARTICOLO ITEM CODE B10
--	---	--

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° 10 del 03/10/18

NOME PRODOTTO

RICCIOLE RICOTTA E SPINACI

PRODUCT NAME

RICCIOLE RICOTTA AND SPINACH

DENOMINAZIONE DI VENDITA

Pasta fresca all'uovo precotta farcita surgelata

PRODUCT DESCRIPTION

Precooked fresh frozen egg pasta with filling

CODICE ARTICOLO
ITEM CODE

B10

MARCHIO
BRAND

Laboratorio Tortellini



IMBALLO
PACKAGING

Cartone da 3 kg
3 kg case

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

B10

INGREDIENTI - GLI ALLERGENI SONO SEGNALATI IN MAIUSCOLO

Ingredienti ripieno 60%: ricotta 84% (siero di LATTE, LATTE, sale, correttore di acidità: acido citrico), spinaci 7%, Grana Padano DOP (LATTE, sale, caglio, lisozima dell'UOVO), pangrattato (farina di GRANO tenero tipo "0", acqua, sale, lievito di birra), sale.

Ingredienti pasta all'uovo precotta: pasta all'uovo 67% (semola di GRANO duro, UOVA da allevamento a terra 18,5%, acqua), acqua.

PUO' CONTENERE TRACCE DI: SOIA.

INGREDIENTS - ALLERGENS ARE INDICATED IN CAPITAL LETTERS

Filling ingredients 60%: ricotta 84% (whey (MILK), MILK, salt, acidity regulator: citric acid), spinach 7%, Grana Padano DOP cheese (MILK, salt, rennet, EGG lysozyme), bread crumbs (soft WHEAT flour "0", water, salt, brewer's yeast), salt.

Precooked egg pasta ingredients: egg pasta 67% (durum WHEAT semolina, barn EGGS 18,5%, water), water.

IT MAY CONTAIN TRACES OF: SOY.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE DOPO PREPARAZIONE

ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS AFTER PREPARATION

Aspetto:	forma cilindrica piatta.
Aspect:	flat cylinder shape.
Colore:	pasta giallo intenso, ripieno bianco con pezzetti di spinaci verde brillante ben evidenti.
Colour:	deep yellow pasta, white filling with identifiable bright pieces of green spinach.
Odore:	tipico dei componenti della pasta e del ripieno.
Odour:	typical of pasta and filling ingredients.
Sapore:	caratteristico della pasta all'uovo con gusto delicato di ricotta e spinaci.
Taste:	typical of egg pasta with delicate taste of ricotta and spinach.
Consistenza:	pasta elastica, ripieno morbido.
Texture:	supple pasta, soft filling.

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	60	Lunghezza <i>Length</i>	mm	63
Larghezza <i>Width</i>	mm	53	Altezza <i>Height</i>	mm	20
Briciole <i>Crumbs</i>	%	0,5	Pezzi deformati <i>Deformed units</i>	%	3
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
30/35 min; 180°C

Forno tradizionale:



Consigli per la preparazione
Method for preparation

- Preriscaldare il forno per 10 minuti a 180° C;
- Cospargere una placca da forno con burro, depositarvi il prodotto, coprire con besciamella e spolverare con Parmigiano Reggiano grattugiato;
- Introdurre la teglia con il prodotto e cuocere in forno secondo il tempo indicato;



SPECIFICA PRODOTTO PRODUCT SPECIFICATION

CODICE ARTICOLO
ITEM CODE

B10

Traditional oven

- Verificare il giusto grado di cottura prima di servire il prodotto;
- Attendere 5 minuti prima di servire in tavola.
- *Pre-heat oven for 10 minutes at 180°C;*
- *Grease a baking tray with butter and place the pasta on it.*
- Cover with bechamel sauce and sprinkle with grated Parmigiano Reggiano cheese;*
- *Place tray with product into the oven and bake according to the recommended time ;*
- *Test pasta for doneness before serving;*
- *Wait 5 min before serving.*

Forno ventilato

15/18 min; 180°C



Fan-assisted oven:

- Preriscaldare il forno per 10 minuti a 180° C;
- Cospargere una placca da forno con burro, depositarvi il prodotto, coprire con besciamella e spolverare con Parmigiano Reggiano grattugiato;
- Introdurre la teglia con il prodotto e cuocere in forno secondo il tempo indicato;
- Verificare il giusto grado di cottura prima di servire il prodotto;
- Attendere 5 minuti prima di servire in tavola.
- *Pre-heat oven for 10 minutes at 180°C;*
- *Grease a baking tray with butter and place the pasta on it.*
- Cover with bechamel sauce and sprinkle with grated Parmigiano Reggiano cheese;*
- *Place tray with product into the oven and bake according the recommended time;*
- *Test pasta for doneness before serving;*
- *Wait 5 min before serving.*

Forno a microonde:

7/8 min; 750 Watt



Microwave oven:

- Cospargere una placca da forno con burro, depositarvi il prodotto, coprire con besciamella e spolverare con Parmigiano Reggiano grattugiato;
- Introdurre la teglia con il prodotto e cuocere nel forno a microonde secondo il tempo e la potenza indicati;
- Verificare il giusto grado di cottura prima di servire il prodotto;
- Attendere 5 minuti prima di servire in tavola.
- *Grease a baking tray with butter and place the pasta on it.*
- Cover with bechamel sauce and sprinkle with grated Parmigiano Reggiano cheese;*
- *Place tray with product into the microwave oven and bake according to the recommended time and power;*
- *Test pasta for doneness before serving;*
- *Wait 5 min before serving.*

Altre indicazioni:

Puoi scongelare il prodotto in frigorifero (1 ora circa) per dimezzare i tempi di cottura.

Other instructions:

You can defrost product in the fridge (around 1 hour) so that cooking takes half the time.

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.		
120	2	25		

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS

Parametri

Parameters

Carica Microbica Mesofila / *Total Viable Aerobic Count*

Coliformi totali / *Total Coliform Bacteria*

Escherichia coli / *Escherichia coli*

Unità di Misura *Unit of measurement*

ufc/g ; cfu/g

ufc/g ; cfu/g

ufc/g ; cfu/g

Valori

Values

< 500.000

< 3000

< 100



SPECIFICA PRODOTTO PRODUCT SPECIFICATION

CODICE ARTICOLO
ITEM CODE

B10

Stafilococchi Coagulasi positivi / *Coagulase Positive Staphylococci*
Salmonella spp. / *Salmonella spp*
Listeria Monocytogenes / *Listeria Monocytoges*

ufc/g ; cfu/g
/25g
/25g

< 100
Assente
O.M. 07/12/93

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 GRAMMI

AVERAGE NUTRITIONAL VALUES PER 100 G

Parametri <i>Parameters</i>	Unità di misura <i>Unit of</i>	Valori <i>Value</i>
Energia / <i>Energy</i>	kcal ; <i>kcal</i>	147
Energia / <i>Energy</i>	kJ ; <i>kJ</i>	618
Proteine / <i>Proteins</i>	g ; <i>g</i>	7,2
Carboidrati / <i>Carbohydrates</i>	g ; <i>g</i>	15,4
di cui zuccheri / <i>of which sugars</i>	g ; <i>g</i>	3,4
Grassi / <i>Fats</i>	g ; <i>g</i>	5,9
di cui acidi grassi saturi / <i>of which saturated fats</i>	g ; <i>g</i>	4,0
Fibre / <i>Fibres</i>	g ; <i>g</i>	1,9
Sodio / <i>Sodium</i>	g ; <i>g</i>	0,46
Minerali / <i>Minerals</i>	g ; <i>g</i>	2,0
Sale / <i>Salt</i>	g ; <i>g</i>	1,15

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 SPECIFICATIONCODICE ARTICOLO
ITEM CODE**B10****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 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 1831/2003 e s.m. e i.
Pollutants: *In compliance with European Regulation EC 1831/2003 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.**Traceability:** *Surgital S.p.A. ensures full traceability of all raw materials and packaging*

	SPECIFICA PRODOTTO PRODUCT SPECIFICATION	CODICE ARTICOLO ITEM CODE B10
--	--	--

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

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 emissione.
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>

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





SPECIFICA PRODOTTO PRODUCT SPECIFICATION

CODICE ARTICOLO
ITEM CODE

B10



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	154
Dimensioni <i>Packaging size</i>	mm	550 x 430	295 x 195 x 135
Unità per imballo <i>Units per carton</i>	n.	/	1
Codice a barre <i>Bar code</i>		/	8006967001168
Modalità di indicazione del lotto <i>Batch coding format</i>		GG/MM/AAAA DD/MM/YYYY	GG/MM/AAAA DD/MM/YYYY
Modalità di indicazione del TMC <i>BBE coding format</i>		MM/AAAA MM/YYYY	MM/AAAA MM/YYYY

A = Anno / Y = Year ; M = Mese / M = Month ; G = Giorno / D = Day



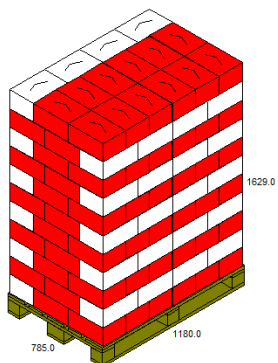
SPECIFICA PRODOTTO
PRODUCT SPECIFICATION

CODICE ARTICOLO
ITEM CODE

B10

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	11	176	528	1630



EPAL (mm 1200 x 800 x 144)