SURGITAL	**SPECIFICA PRODOTTO** **PRODUCT SPECIFICATION**	CODICE ARTICOLO ITEM CODE	**A13**

NOME PRODOTTO — **FIOCCHI SPECK E FONTINA**

PRODUCT NAME — ***FIOCCHI WITH SPECK AND FONTINA CHEESE***

DENOMINAZIONE DI VENDITA — PASTA FRESCA ALL'UOVO CON RIPIENO SURGELATA

PRODUCT DESCRIPTION — *FRESH FROZEN EGG-PASTA WITH FILLING*

CODICE ARTICOLO
ITEM CODE — **A13**

MARCHIO
BRAND — Laboratorio Tortellini

IMBALLO
PACKAGING — Cartone da 3 kg
3 kg case

TEMPERATURA PRODOTTO
PRODUCT TEMPERATURE

Stoccaggio / *Storage*	< -18° C
Trasporto / *Transport*	< -15° 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*)

INGREDIENTI
INGREDIENTI PASTA: SEMOLA DI GRANO DURO, UOVA 18,5%, ACQUA.
INGREDIENTI RIPIENO 38,0%: RICOTTA (SIERO DI LATTE, SALE, CORRETTORE DI ACIDITA': ACIDO LATTICO), FONTINA DOP 20,0% (LATTE, CAGLIO, SALE), SPECK 18,0% (CARNE DI SUINO, SALE, SPEZIE, DESTROSIO, FRUTTOSIO, ANTIOSSIDANTE: ASCORBATO DI SODIO, CONSERVANTE: NITRITO DI SODIO), PANGRATTATO (FARINA DI GRANO TENERO TIPO "0", ACQUA, SALE, LIEVITO, FARINA DI FRUMENTO MALTATO), SALE.

INGREDIENTS
PASTA INGREDIENTS: DURUM WHEAT SEMOLINA, EGGS 18,5%, WATER.
FILLING INGREDIENTS 38,0%: RICOTTA (WHEY, SALT, ACIDITY REGULATOR: LACTIC ACID), FONTINA DOP CHEESE 20,0% (MILK, RENNET, SALT), SPECK HAM 18,0% (PORK MEAT, SALT, SPICES, DEXTROSE, FRUCTOSE, ANTIOXIDANT: SODIUM ASCORBATE, PRESERVATIVE: SODIUM NITRITE), BREAD CRUMBS (SOFT WHEAT FLOUR "0", WATER, SALT, YEAST, MALTED WHEAT FLOUR), SALT.

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 ORGANOLETTICHE DOPO PREPARAZIONE
ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS AFTER PREPARATION

Aspetto: pasta ripiena a forma di fiocchi.
Aspect: *filled pasta with bag shape.*
Colore: pasta giallo intenso, ripieno chiaro con pezzetti rosa di speck ben evidenti.
Colour: *deep yellow pasta, light coloured filling with identifiable small pink pieces of speck.*
Odore: tipico dei componenti della pasta e del ripieno.
Odour: *typical of pasta and filling ingredients.*
Sapore: caratteristico della pasta all'uovo ripiena con gusto delicato e intenso di Fontina e speck.
Taste: *typical of filled egg pasta with delicate taste of Fontina cheese and intense taste of speck.*
Consistenza: pasta elastica, ripieno morbido.
Texture: *supple pasta, soft filling.*

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*	%	62	Ripieno *Filling*	%	38
Peso singolo pezzo *Weight of the single unit*	g	11,2	Pezzi *Units*	n./g	10/112
Altezza *Height*	mm	35	Diametro *Diameter*	mm	27
Briciole *Crumbs*	%	1	Pezzi rotti *Broken units*	%	1
Pezzi deformati *Deformed units*	%	3	Pezzi non farciti o parzialmente farciti *Not filled or partially filled units*	%	1
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 temperatures**	**Consigli per la preparazione** **Method for preparation**
Acqua bollente: 	**4 - 5 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.*

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

For perfect pasta, always use one litre of boiling water for every 100g of pasta.

PORZIONI E RESE
PORTIONS & YIELDS

Peso consigliato per porzione *Suggested weight per serving* g	Peso porzione dopo cottura *Weight per serving after cooking* g	Resa dopo cottura *Yield after cooking* %	Porzioni per cartone *Servings per carton* n.	
110	150	35	27	

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE
MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS

Parametri ***Parameters***	**Unità di Misura** ***Unit of measurement***	**Valori** ***Values***
Carica Microbica Mesofila / *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	O.M. 07/12/93

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

Parametri ***Parameters***	**Unità di misura** ***Unit of measurement***	**Valori** ***Value***
Valore energetico / *Energy value*	kcal *; kcal*	298
Valore energetico / *Energy value*	kJ *; kJ*	1033
Proteine / *Protein*	g *; g*	13.1
Carboidrati / *Carbohydrate*	g *; g*	29.8
di cui zuccheri / *of which sugars*	g *; g*	1.6
Grassi / *Fats*	g *; g*	7.7
di cui saturi / *of which saturated fats*	g *; g*	4.7
Fibre alimentari / *Dietary fibres*	g *; g*	2.4
Sodio / *Sodium*	g *; g*	0.31
Umidità / *Moisture*	g *; g*	45.5
Minerali / *Minerals*	g *; g*	1.4
Sale / *Salt*	g *; g*	0.79

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

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

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 *Soya and soya 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*

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 1881/2006 e s.m. e i.

Pollutants:
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.

Traceability:
Surgital S.p.A. ensures full traceability of all raw materials and packaging

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

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:

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'aggiormento 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.

AUTORIZZAZIONI E CERTIFICAZIONI
AUTHORIZATIONS & CERTIFICATIONS

Numero di riconoscimento:
Approval number:

IT 774/L CE

Certificazioni:
Certifications:

- Uni En Iso 9001:2008
- International Food Standard
- BRC - Global Standard for Food Safety
- Uni En Iso 14001:2004
- SA8000:2008

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

CONFEZIONAMENTO
PACKAGING

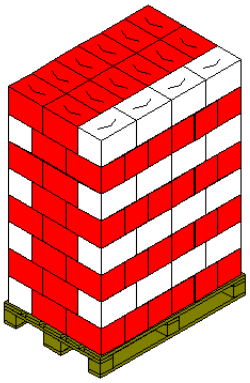
Descrizione ***Description***	**Unità di misura** ***Unit of measurement***	**Imballo Primario** ***Primary packaging***	**Imballo Secondario** ***Secondary packaging***
Peso netto *Net weight*	g	3000	3000
Tipologia di packaging *Packaging type*		Sacchetto *Bag*	Cartone *Case*
Tipo di materiale *Kind of material*		LDPE trasparente *Transparent LDPE*	Kraft bianco onda bassa *Corrugated white Kraft*
Tara imballo *Packaging tare*	g	17	178
Dimensioni *Packaging size*	mm	300 + 100 + 100 x 450	290 x 193 x 193
Unità per imballo *Units per carton*	n.	/	1
Codice a barre *Bar code*		/	8006967004985
Modalità di indicazione del lotto *Batch coding format*		AAGGG *YYDDD*	AAGGG *YYDDD*
Modalità di indicazione del TMC *BBE coding format*		MM AAAA *MM YYYY*	MM AAAA *MM YYYY*

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

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

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	8	128	384	1688



EPAL (mm 1200 x 800 x 144)

Redatto *Drawn up by*	Verificato e approvato *Verified and approved by*	N° e data di emissione *N. and date of issue*
MASOTTI MARIKA	FRANZONI SONIA	N° 0 del 31/08/12

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