SURGITAL	**SPECIFICA PRODOTTO** **PRODUKTSPEZIFIKATION**	CODICE ARTICOLO ARTIKELNUMMER	**Z356**

NOME PRODOTTO — **MEZZE PENNE AL POMODORO**

PRODUKTNAME — ***MEZZEPENNE MIT TOMATE***

DENOMINAZIONE DI VENDITA — PREPARAZIONE GASTRONOMICA A BASE DI PASTA E SALSA, PRECOTTA E SURGELATA

PRODUKTBESCHREIBUNG — *VORGEGARTES, TIEFGEKÜHLTES FERTIGGERICHT MIT PASTA UND SOSSE*

CODICE ARTICOLO
ARTIKELNUMMER — **Z356**

MARCHIO
MARKE — Fiordiprimi

IMBALLO
VERPACKUNG — Cartone contenente 4 piatti (4 x 300 g)
Karton enthält 4 Teller (4 x 300 g)

TEMPERATURA PRODOTTO
PRODUKTTEMPERATUR

Stoccaggio / *Lagerung*	< -18° C
Trasporto / *Transport*	< -15° C

SHELF LIFE — 18 mesi dalla data produzione
18 Monate vom Produktionsdatum

(L'immagine ha il solo scopo di presentare il prodotto / *Das Bild dient nur zur Produktpräsentation*)

INGREDIENTI
PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO PRECOTTA 50,0% (PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO 51,0% (SEMOLA DI GRANO DURO, ACQUA), ACQUA, SALE), PASSATA DI POMODORO 31,0%, POLPA DI POMODORO 13,0%, OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA, OLIO DI SEMI DI GIRASOLE, CIPOLLA, POMODORO 1,0%, SALE, ZUCCHERO.
ZUTATEN
VORGEGARTE HARTWEIZENGRIESS PASTA 50,0% (HARTWEIZENGRIESS PASTA 51,0% (HARTWEIZENGRIESS, WASSER), WASSER, SALZ), PASSIERTE TOMATEN 31,0%, TOMATENFRUCHTFLEISCH 13,0%, EXTRA VERGINE OLIVENÖL, SONNENBLUMENÖL, ZWIEBEL, TOMATE 1,0%, SALZ, ZUCKER.

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

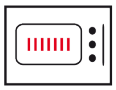
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE DOPO PREPARAZIONE
ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN NACH DER ZUBEREITUNG

Aspetto:	mezzepenne condite con salsa al pomodoro.
Aussehen:	*Mezzepenne mit Tomaten Sosse.*
Colore:	pasta avorio chiaro, salsa rosso intenso.
Farbe:	*Pasta in hellem Elfenbein, Sosse in intensivem Rot.*
Odore:	tipico dei componenti della salsa.
Geruch:	*typisch, gegeben durch die Komponenten der Sosse.*
Sapore:	caratteristico della pasta di semola di grano duro condita con salsa al pomodoro.
Geschmack:	*gegeben durch die Hartweizenmehl-Pasta, mit Tomatensosse.*
Consistenza:	pasta elastica, salsa con densità media.
Festigkeit:	*elastische Pasta, Sosse von mittlerer Konsistenz.*

CARATTERISTICHE FISICHE
PRODUKTEIGENSCHAFTEN

Parametri ***Parameter***	**Unità di misura** ***Masseinheit***	**Valore medio** ***Durchschnittswert***	**Parametri** ***Parameter***	**Unità di misura** ***Masseinheit***	**Valore medio** ***Durchschnittswert***
Pasta *Pasta*	%	50	Salsa *Sauce*	%	50
Corpi estranei *Fremdkörper*	n.	0			

ISTRUZIONI PER LA PREPARAZIONE
ZUBEREITUNG

	Parametri di cottura **Koch- und Backangaben**	**Consigli per la preparazione** **Zubereitung**
Forno a microonde:	**4 min 30 sec; 750Watt**	- Introdurre il piatto ancora chiuso e surgelato nel forno a microonde secondo il tempo e la potenza indicati. - Aprire il coperchio dalla parte della linguetta, amalgamare la pasta con la salsa e consumare.
 ***Mikrowelle:***		*- Denn tiefgekühlten und geschlossenen Teller in die Mikrowelle geben und Zeit- und Leistungsangaben beachten.* *- Den Deckel an der Seite der Lasche öffnen, die Pasta mit der Sosse vermischen und verkosten.*

PORZIONI E RESE
PORTIONEN UND ERTRAG

Porzioni per cartone ***Portionsanzahl pro Karton*** n.				
4				

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE
MIKROBIOLOGISCHE EIGENSCHAFTEN

Parametri ***Parameter***	**Unità di Misura** ***Einheit***	**Valori** ***Wert***
Carica Microbica Mesofila / *Mesophile mikrobielle Ladung*	ufc/g ; *KbE/g*	< 300.000
Coliformi totali / *gesamte koliforme Bakterien*	ufc/g ; *KbE/g*	< 1000
Escherichia coli / *Escherichia Coli*	ufc/g ; *KbE/g*	< 10
Stafilococchi Coagulasi positivi / *Staphylococcus Aureus*	ufc/g ; *KbE/g*	< 100
Salmonella spp. / *Salmonellen*	/25g ; */25g*	Assente
Listeria Monocytogenes / *Listeria Monocytoges*	/25g ; */25 g*	O.M. 07/12/93

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

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 GRAMMI
NÄHRSTOFFGEHALT - DURCHSCHNITTSWERT FÜR 100 GRAMM

Parametri ***Parameter***	**Unità di misura** ***Einheit***	**Valori** ***Wert***
Valore energetico / *Brennwert*	kcal *; kcal*	155
Valore energetico / *Brennwert*	kJ *; kJ*	653
Proteine / *Eiweiss*	g *; g*	4.4
Carboidrati / *Kohlenhydrate*	g *; g*	23.4
di cui zuccheri / *davon Zucker*	g *; g*	3.3
Grassi / *Fett*	g *; g*	4.7
di cui saturi / *davon gesättigt*	g *; g*	0.66
Fibre / *Ballaststoffe*	g *; g*	1.3
Sodio / *Natrium*	g *; g*	0.21
Minerali / *Mineralien*	g *; g*	1.0
Sale / *Salz*	g *; g*	0.54

MODALITA' DI CONSERVAZIONE
KONSERVIERUNGSBEDINGUNGEN

Frigorifero:	1 giorno
Kühlschrank:	*1 Tag*
Scomparto ghiaccio:	3 giorni
Gefrierfach:	*3 Tage*
Scomparto * (-6°C):	1 settimana
Gefrierfach * (-6°C):	*1 Woche*
Scomparto ** (-12°C):	1 mese
Gefrierfach ** (-12°C):	*1 Monat*
Scomparto * **** (-18°C):**	Vedi data impressa sulla confezione
Gefrierfach *** * (-18°C):***	*siehe Ablaufdatum auf Kartonetikette*

Il prodotto una volta scongelato non deve essere ricongelato e deve essere consumato entro 24 ore dallo scongelamento, conservandolo in frigorifero.
Einmal aufgetaut, muss das Produkt im Kühlschrank aufbewahrt werden und innerhalb von 24 Stunden verzehrt werden.

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
ALLERGENE

	A	B
Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale,orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati *Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut und deren Hybridstamm), und -erzeugnisse*	☑	☐
Crostacei e prodotti a base di crostacei *Krebstiere und -erzeugnisse*	☐	☐
Uova e prodotti a base di uova *Eier und -erzeugnisse*	☐	☐
Pesce e prodotti a base di pesce *Fisch und -erzeugnisse*	☐	☐
Frutta a guscio: mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, noci del brasile, pistacchi, noci del Queensland e prodotti derivati *Schalenfrüchte: Mandeln, Nüsse, Walnüsse, Cashew-Nüsse, Pecan-Nüsse, Para-Nüsse, Pistazien, Macadamia-Nüsse und -erzeugnisse*	☐	☐
Soia e prodotti a base di soia *Soja und -erzeugnisse*	☐	☐
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio) *Milch und Milchprodukte (einschliesslich Laktose)*	☐	☐
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo *Sesamsamen und -erzeugnisse*	☐	☐
Sedano e prodotti a base di sedano *Sellerie und -erzeugnisse*	☐	☐
Senape e prodotti a base di senape *Senf und -erzeugnisse*	☐	☐
Arachidi e prodotti a base di arachidi *Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse*	☐	☐
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO2 *Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentration höher als 10 mg/kg oder 10 mg/l ausgedrückt als SO2*	☐	☐
Lupino e prodotti derivati *Lupine und -erzeugnisse*	☐	☐
Molluschi e prodotti derivati *Weichtiere und -erzeugnisse*	☐	☐

A: Presenza nel prodotto finito secondo ricetta / *Im fertigen Produkt enthalten, wie nach Rezeptvorlage*
B: Possibile cross contamination / *Mögliche Cross-Kontamination*

DICHIARAZIONI
ZUSÄTZLICHE ANGABEN

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.

GVO: *Surgital S.p.A. erklärt hiermit, dass die hergestellten Produkte den EG-Verordnungen 1829/2003 und 1830/2003, bezüglich der Kennzeichnung und der Rückverfolgbarkeit genetisch veränderter Nahrungsmittel, entsprechen.*

Trattamenti con radiazioni ionizzanti: Surgital S.p.A. non utilizza materie prime sottoposte a trattamenti ionizzanti.

Behandlung mit ionisierenden Strahlen: *Surgital S.p.A. verwendet keine Rohstoffe, die durch ionisierende Strahlen behandelt werden.*

Contaminanti: Conformi al Regolamento CE 1881/2006 e s.m. e i.

Schadstoffe: *Gemäß EG-Verordnung 1881/2006 in geltender Fassung.*

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.

Rückverfolgbarkeit: *Surgital S.p.A. garantiert die vollständige Rückverfolgbarkeit der verwendeten Rohstoffe und Verpackungsmaterialien und identifiziert sorgfältig die*

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

Bestimmungsorte aller Fertigprodukte, gemäß EG-Verordnung 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. garantiert, dass die Herstellung der Produkte unter Berücksichtigung der Vorschriften der EG-Verordnung 852/2004 über Lebensmittelhygiene abläuft und sorgt streng dafür, dass ein Selbstkontroll-System, auf der Grundlage der HACCP-Methode, angewendet wird.

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.

Verpackungsmaterial:
Surgital S.p.A. garantiert, dass das Material der Primärverpackung, gemäß den geltenden Vorschriften für den direkten Kontakt mit Lebensmitteln, geeignet ist.

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.

Rechtliche Hinweise:
Surgital S.p.A. garantiert nur die, in dieser Produktionsbeschreibung erwähnten, Kriterien. Die Verwendung dieses Produkts kann Landesvorschriften unterstellt sein. Surgital Sp.A. ist nicht haftbar für unsachgemäßen und unrechtmäßigen Gebrauch dieses Produkts.

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.

Gültigkeit des Dokuments:
Surgital S.p.A. aktualisiert dieses Dokument nach eigenem Gutdünken. Wer sich im Besitz dieses Dokuments befindet, ist dazu verpflichtet, sicherzustellen, dass er über die neueste Fassung verfügt.

AUTORIZZAZIONI E CERTIFICAZIONI
GENEHMIGUNGEN UND ZERTIFIZIERUNGEN

Numero di riconoscimento:
Erkennungszeichen

IT
774/L
CE

Certificazioni:
Zertifikate

- 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
VERPACKUNG

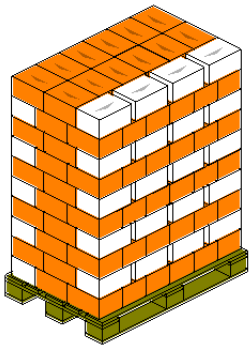
Descrizione ***Beschreibung***	**Unità di misura** ***Masseinheit***	**Imballo Primario** ***Primärverpackung***	**Imballo Secondario** ***Sekundärverpackung***
Peso netto *Nettogewicht*	g	300	1200
Tipologia di packaging *Verpackungsart*		Vassoio con film *Teller mit Folie*	Cartone *Karton*
Tipo di materiale *Verpackungsmaterial*		PP bianco latte; PET/PE bianco latte stampato *PP milchweiss; PET/PE milchweiss bedruckt*	Kraft bianco onda bassa *Kraft, weiss, niedrig gewellt*
Tara imballo *Verpackungsgewicht*	g	Vassoio 29; film 4 *Teller: 29; Folie: 4*	154 *154*
Dimensioni *Verpackungsgrösse*	mm	183 x 250 x 34	265 x 195 x 135
Unità per imballo *Einheiten pro Verpackung*	n.	/	4
Codice a barre *Strichcode*		8006967013017	08006967013024
Modalità di indicazione del lotto *Angaben zum Strichcode*		AAGGG *JJTTT*	AAGGG *JJTTT*
Modalità di indicazione del TMC *Angaben zum MHD*		MM AAAA *MM JJJJ*	MM AAAA *MM JJJJ*

A = Anno / *J = Jahr* ; M = Mese / *M = Monat* ; G = Giorno / *T = Tag*

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
PALETTISIERUNG

Tipo ***Typ***	**Cartoni per strato** ***Anzahl Kartons pro Lage*** **n.**	**Strati per pallet** ***Lagenanzahl*** **n.**	**Cartoni per pallet** ***Anzahl Kartons pro Palette*** **n.**	**Peso netto pallet** ***Nettogewicht Palette*** **kg**	**Altezza del pallet** ***Höhe der Palette*** **mm**
EPAL (mm 1200 x 800 x 144)	16	10	160	192	1494



EPAL (mm 1200 x 800 x 144)

Redatto ***Abgefasst von***	**Verificato e approvato** ***Überprüft und genehmigt von***	**N° e data di emissione** ***Nummer und Ausgabedatum***
MASOTTI MARIKA	FRANZONI SONIA	N° 0 del 19/09/12

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