

**SPECIFICA PRODOTTO
FICHE TECHNIQUE**CODICE ARTICOLO
CODE ARTICLE**T2508**

Redatto Préparation	Verificato e approvato Contrôle et approbation	N° e data di emissione SPECIFICA PRODOTTO Nbre et Date d'émission FICHE TECHNIQUE
R & D MANAGER MASOTTI MARIKA 	QUALITY MANAGER FRANZONI SONIA 	N° 0 del 17/12/19

NOME PRODOTTO**SALSA AI FUNGHI PORCINI****NOM DU PRODUIT****SAUCE AUX CEPES****DENOMINAZIONE DI VENDITA**

Preparazione alimentare a base di funghi porcini, surgelata

DENOMINATION DE VENDE

Préparation alimentaire surgelée à base de cèpes

**CODICE ARTICOLO
CODE ARTICLE****T2508****MARCHIO
MARQUE**

Sugosi

**IMBALLO
EMBALLAGE**Cartone da 3 kg (6 buste da 500 g)
Carton de 3 kg (6 sachets de 500 g)**TEMPERATURA PRODOTTO
TEMPERATURE DU PRODUIT**Stoccaggio / Stockage
Trasporto / Transport< -18° C / 0°F
< -18° C**SHELF LIFE**18 mesi dalla data produzione
18 mois de la date de production**INGREDIENTI - GLI ALLERGENI SONO SEGNALATI IN MAIUSCOLO**

Ingredienti: acqua, funghi champignons 24% (*Agaricus bisporus*), olio di semi di girasole, funghi porcini 9,5% (*Boletus edulis* e relativo gruppo), LATTE intero fresco pastorizzato, PANNA, formaggio (LATTE, sale, caglio), farina di GRANO tenero, cipolla, aglio, prezzemolo, sale, funghi porcini in polvere 0,2%, fecola di patata, pepe. PUO' CONTENERE: SOIA.

INGREDIENTS - LES ALLERGENES SONT INDIQUES EN MAJUSCULE

Ingredients: eau, champignons de Paris 24% (*Agaricus bisporus*), huile de tournesol, cèpes 9,5% (*Boletus edulis* et autres du même groupe), LAIT frais entier pasteurisé, CRÈME, fromage (LAIT, sel, présure), farine de BLE tendre, oignon, ail, persil, sel, cèpes deshydratés 0,2%, féculé de pomme de terre, poivre. PEUT CONTENIR: SOJA.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE DOPO PREPARAZIONE**CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES APRES PREPARACION**

Aspetto: salsa a base di funghi
Aspect: sauce à base de cèpes.
Colore: marrone chiaro puntinato.
Couleur: marron clair piqueté.
Odore: tipico dei componenti della salsa

**SPECIFICA PRODOTTO
FICHE TECHNIQUE**CODICE ARTICOLO
CODE ARTICLE**T2508**

Odeur: *typique des ingrédients de la sauce*
Sapore: *caratteristico della salsa ai funghi*
Goût: *caractéristique de la sauce aux cèpes.*
Consistenza: *densità liquida.*
Consistence: *liquide.*

**CARATTERISTICHE FISICHE
CARACTERISTIQUES PHYSIQUES**

Parametri <i>Paramètres</i>	Unità di misura <i>Unité de mesure</i>	Valore medio <i>Valeur moyenne</i>	Parametri <i>Paramètres</i>	Unità di misura <i>Unité de mesure</i>	Valore medio <i>Valeur moyenne</i>
Peso singolo pezzo <i>Poids de chaque pièce</i>	g	7	Lunghezza <i>Longueur</i>	mm	35
Larghezza <i>Largeur</i>	mm	20	Spessore <i>Epaisseur</i>	mm	8
Corpi estranei <i>Corps étrangers</i>	n.	0			

Le difettosità sono riferite alla singola unità di vendita.
Les défauts ne concernent que la seule unité de vente.

**ISTRUZIONI PER LA PREPARAZIONE
INSTRUCTIONS DE CUISSON**

	Parametri di cottura <i>Températures/temps de</i>	Modalità di preparazione <i>Conseils de préparation</i>
Padella:	3 min.	Versare il contenuto della busta ancora surgelato, aggiungere 50 ml di acqua e lasciare scongelare a fuoco medio secondo il tempo indicato mescolando di tanto in tanto.
Poêle:		<i>Verser le contenu du sachet encore surgelé, ajouter 50 ml d'eau et laisser décongeler à feu moyen en respectant le temps indiqué et en mélangeant de temps en temps.</i>
Forno a Microonde:	7 min. a 750 Watt	Versare il contenuto della busta ancora surgelato in un contenitore, aggiungere 50 ml di acqua e lasciare scongelare secondo il tempo e la potenza indicati.
Four à micro-ondes:		<i>Verser le contenu du sachet encore surgelé dans un récipient, ajouter 50 ml d'eau et laisser décongeler à la puissance indiquée.</i>
Bagno Maria:	11 min.	Versare il contenuto della busta ancora surgelato in un contenitore, aggiungere 50 ml e lasciare scongelare secondo il tempo indicato mescolando di tanto in tanto.
Bain-marie		<i>Verser le contenu du sachet encore surgelé dans un récipient, ajouter 50 ml d'eau et laisser décongeler en respectant le temps indiqué en remuant de temps en temps.</i>

**PORZIONI E RESE
PORTIONS ET RENDEMENT**

Peso consigliato per porzione <i>Poids conseillé par portion</i>	Pezzi consigliati per porzione <i>Pièces conseillées par portion</i>	Porzioni per cartone <i>Portions par carton</i>		
g	n.	n.		
84	12	35		



SPECIFICA PRODOTTO FICHE TECHNIQUE

CODICE ARTICOLO
CODE ARTICLE

T2508

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

Parametri <i>Paramètres</i>	Unità di Misura <i>Unités de mesure</i>	Valori <i>Valeurs</i>
Carica Microbica Totale 30°C / <i>Teneur en germes mésophile</i>	ufc/g ; cfu/g	< 300.000
Coliformi totali / <i>Coliformes totaux</i>	ufc/g ; cfu/g	< 1000
Escherichia coli / <i>Escherichia coli</i>	ufc/g ; cfu/g	< 10
Stafilococchi Coagulasi positivi / <i>Staphylocoques coagulase positifs</i>	ufc/g ; cfu/g	< 100
Salmonella spp. / <i>Salmonelle</i>	/25g	Assente
Listeria monocytogenes / <i>Listeria Monocytogènes</i>	/25g	Reg. CE 2073/05

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 GRAMMI VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES POUR 100 G

Parametri <i>Paramètres</i>	Unità di misura <i>Unités de mesure</i>	Valori <i>Valeur</i>
Energia / <i>Energie</i>	kcal ; kcal	233
Energia / <i>Energie</i>	kJ ; kJ	958
Proteine / <i>Protéine</i>	g ; g	1,4
Carboidrati / <i>Hydrates de carbone</i>	g ; g	2,4
di cui zuccheri / <i>dont sucres</i>	g ; g	0,55
Grassi / <i>Gras</i>	g ; g	24,0
di cui acidi grassi saturi / <i>dont les acides gras saturés</i>	g ; g	3,6
Fibre / <i>Fibres</i>	g ; g	0,68
Sale / <i>Sel</i>	g ; g	0,92

MODALITA' DI CONSERVAZIONE MODES DE CONSERVATION

Frigorifero:	1 giorno
<i>Dans le réfrigérateur:</i>	<i>1 jour</i>
Scomparto ghiaccio:	3 giorni
<i>Dans le compartiment à glace:</i>	<i>3 jours</i>
Scomparto * (-6°C):	1 settimana
<i>Compartiment * (-6°C):</i>	<i>1 semaine</i>
Scomparto ** (-12°C):	1 mese
<i>Compartiment ** (-12°C):</i>	<i>1 mois</i>
Scomparto *** **** (-18°C):	Vedi data impressa sulla confezione
<i>Compartiment *** **** (-18°C):</i>	<i>Voir la date imprimée sur l'emballage</i>

Il prodotto una volta scongelato non deve essere ricongelato e deve essere consumato entro 24 ore dallo scongelamento, conservandolo in frigorifero.
Une fois décongelé, le produit ne doit plus être recongelé et doit être consommé dans 24 depuis le décongellement, stocké dans le réfrigérateur.



SPECIFICA PRODOTTO
FICHE TECHNIQUE

CODICE ARTICOLO
CODE ARTICLE

T2508

ALLERGENI

ALLERGENES

	A	B
Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati <i>Céréales contenant gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut et leurs souches hybridées) et produits dérivés</i>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Crostacei e prodotti a base di crostacei <i>Crustacés et produits à base de crustacés</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Uova e prodotti a base di uova <i>Oeufs et produits à base d'oeufs</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Pesce e prodotti a base di pesce <i>Poisson et produits à base de poisson</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>Fruits à coque : amandes, noisettes, noix communes, noix de cajou, noix pecan, noix du Brésil, pistaches, noix du Queensland et produits dérivés</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Soia e prodotti a base di soia <i>Soja et produits à base de soja</i>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio) <i>Lait et produits à base de lait (lactose inclus)</i>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo <i>Graines de sésame et produits à base de graines de sésame</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Sedano e prodotti a base di sedano <i>Céleri et produits à base de céleri</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Senape e prodotti a base di senape <i>Moutarde et produits à base de moutarde</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Arachidi e prodotti a base di arachidi <i>Arachides et produits à base d'arachides</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>Anhydride sulfureux et sulfites en teneur supérieure à 10 mg/kg ou 10 mg/l indiqués comme SO₂</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Lupino e prodotti derivati <i>Lupin et produits dérivés</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Molluschi e prodotti derivati <i>Mollusques et produits dérivés</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

A: Presenza nel prodotto finito secondo ricetta / A: Présence dans le produits fini selon la recette

B: Possibile cross contaminazione / B: Possible contamination croisée

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.
O.G.M.:	<i>Surgital S.p.A. déclare que les produits préparés sont conformes aux règlements CE 1829/2003 et 1830/2003, concernant l'étiquetage et la traçabilité des aliments génétiquement modifiés</i>
Trattamenti con radiazioni ionizzanti: Traitements aux radiations ionisantes	Surgital S.p.A. non utilizza materie prime sottoposte a trattamenti ionizzanti. <i>Surgital S.p.A. n'utilise pas de matières premières soumises à des traitements ionisants.</i>
Contaminanti: Polluants :	Conformi al Regolamento CE 1881/2006 e s.m. e i. <i>Conformes au règlement CE 1881/2006, amend. et int. suiv.</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.
Traçabilité :	<i>Surgital S.p.A. garantit la traçabilité totale des matières premières et des matériaux d'emballage et identifie ponctuellement la destination de tous ses</i>



SPECIFICA PRODOTTO FICHE TECHNIQUE

CODICE ARTICOLO
CODE ARTICLE

T2508

produits finis, conformément au règlement CE 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. assure que les produits sont fabriqués conformément aux exigences du règlement CE 852/2004 en matière d'hygiène des aliments, en prévoyant l'application rigoureuse d'un système d'autocontrôle basé sur la méthodologie Haccp.</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.
Matériau d'emballage :	<i>Surgital S.p.A. assure que le matériau d'emballage est adapté au contact avec les aliments conformément aux réglementations en vigueur.</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.
Remarques légales :	<i>Surgital S.p.A. garantit uniquement les paramètres mentionnés dans cette spécification technique. L'emploi de ce produit peut être soumis à des règlements nationaux. Surgital Sp.A. ne peut être tenue pour responsable d'usages inadaptés ou illégaux de ce produit</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.
Validité du document :	<i>Surgital S.p.A. met le présent document à jour à chaque fois qu'elle le juge nécessaire. Il est donc important que les détenteurs s'assurent d'être en possession de la dernière publication en date.</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 de l'utilisation prévue:	<i>Il n'y a pas d'utilisations alternatives autres que celles indiquées. Le produit n'est pas apte à la consommation par des personnes avec des intolérances et/ou des allergies alimentaires par rapport aux allergènes indiqués sur l'étiquette.</i>

AUTORIZZAZIONI E CERTIFICAZIONI AUTORISATIONS ET CERTIFICATIONS

Numero di riconoscimento:
Numéro d'agrément vétérinaire:



Certificazioni:
Certifications:

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



**SPECIFICA PRODOTTO
FICHE TECHNIQUE**CODICE ARTICOLO
CODE ARTICLE**T2508****CONFEZIONAMENTO
CONDITIONNEMENT**

Descrizione <i>Description</i>	Unità di misura <i>Unité de mesure</i>	Imballo Primario <i>Emballage primaire</i>	Imballo Secondario <i>Emballage secondaire</i>
Peso netto <i>Poids net</i>	g	500	3000
Tipologia di packaging <i>Type d'emballage</i>		Busta sac	Cartone carton
Tipo di materiale <i>Type de matériau</i>		PE bianco stampato <i>PE blanc imprimé</i>	Kraft bianco onda bassa <i>Kraft blanc petite cannelure</i>
Tara imballo <i>Tare d'emballage</i>	g	8	178
Dimensioni <i>Dimensions de l'emballage</i>	mm	220 x 220	290 x 193 x 193
Unità per imballo <i>Unités par carton</i>	n.	/	6
Codice a barre <i>Code à barres</i>		8006967019187	08006967019293
Modalità di indicazione del lotto <i>Modalité d'indication du lot</i>		GG MM AAAA JJ MM AAAA	GG MM AAAA JJ MM AAAA
Modalità di indicazione del TMC <i>Modalité d'indication de la D.D.M.</i>		MM AAAA MM AAAA	MM AAAA MM AAAA

A = Anno / A = Année ; M = Mese / M = Mois ; G = Giorno / J = jour



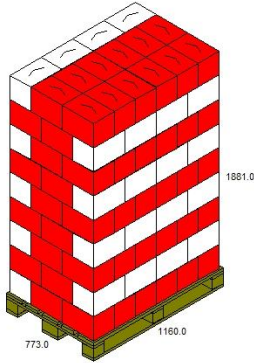
SPECIFICA PRODOTTO
FICHE TECHNIQUE

CODICE ARTICOLO
CODE ARTICLE

T2508

PALLETIZZAZIONE
PALETTISATION

Tipo <i>Type</i>	Cartoni per strato <i>Nombre de cartons par couche</i> n.	Strati per pallet <i>Nombre de couches par palette</i> n.	Cartoni per pallet <i>Nombre de cartons par palette</i> n.	Peso netto pallet <i>Poids net par palette</i> kg	Altezza del pallet <i>Hauteur de la palette</i> mm
EPAL (mm 1200 x 800 x 144)	16	9	144	432	1881



EPAL (mm 1200 x 800 x 144)