



**SPECIFICA PRODOTTO  
PRODUCT SPECIFICATION**

CODICE ARTICOLO  
ITEM CODE

**K129**

**NOME PRODOTTO**

**AGNOLI CON TARTUFO E STRACCHINO  
ALL'ANTICA**

**PRODUCT NAME**

**AGNOLI WITH TRUFFEL AND STRACCHINO ALL'ANTICA CHEESE**

**DENOMINAZIONE DI VENDITA**

**PASTA FRESCA ALL'UOVO CON RIPIENO SURGELATA**

**PRODUCT DESCRIPTION**

**FRESH FROZEN EGG-PASTA WITH FILLING**

**CODICE ARTICOLO  
ITEM CODE**

**K129**

**MARCHIO  
BRAND**

DC



**IMBALLO  
PACKAGING**

Cartone da 2 kg (10 vassoi con 16 pezzi ciascuno)  
2 kg case (10 trays of 16 pieces each)

**TEMPERATURA PRODOTTO  
PRODUCT TEMPERATURE**

Stoccaggio / Storage  
Trasporto / Transport

< -18° C  
< -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 - GLI ALLERGENI SONO SEGNALATI IN MINUSCOLO**

INGREDIENTI RIPIENO 55%: RICOTTA (SIERO DI latte, latte, SALE, CORRETTORE DI ACIDITA': ACIDO CITRICO), STRACCHINO 21% (latte, CAGLIO, FERMENTI LATTICI, SALE), TARTUFO 5% (TUBER AESTIVUM VITT.), PANGRATTATO (FARINA DI grano TENERO TIPO "0", ACQUA, SALE, LIEVITO, FARINA DI frumento MALTATO), SALE, AROMA.

INGREDIENTI SFOGLIA 45%: SEMOLA DI grano DURO, uova 29%.

**INGREDIENTS - ALLERGENS ARE INDICATED IN SMALL LETTERS**

FILLING INGREDIENTS 55%: RICOTTA (WHEY (milk), milk, SALT, ACIDITY REGULATOR: CITRIC ACID), STRACCHINO cheese 21% (WHEY (milk), milk, SALT, ACIDITY REGULATOR : CITRIC ACID), TRUFFLE 5% (TUBER AESTIVUM VITT.), BREAD CRUMBS (SOFT wheat FLOUR "0", WATER, SALT, YEAST, MALTED wheat FLOUR), SALT, FLAVOURING.

PASTA INGREDIENTS 45%: DURUM wheat SEMOLINA, eggs 29%.



**SPECIFICA PRODOTTO  
PRODUCT SPECIFICATION**

CODICE ARTICOLO  
ITEM CODE

**K129**

**CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE DOPO PREPARAZIONE  
ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS AFTER PREPARATION**

<b>Aspetto:</b>	pasta ripiena a forma tipica di raviolo rettangolare con bordatura seghettata sui tre lati. Pezzi unici sempre leggermente diversi l'uno dall'altro.
<b>Aspect:</b>	<i>filled pasta with typical form of rectangular ravioli with serrated edge on three sides. Unique pieces always slightly different from each other.</i>
<b>Colore:</b>	pasta giallo intenso, ripieno chiaro con puntature grigio/nere.
<b>Colour:</b>	<i>Intense yellow pasta, light filling with speckling gray/black.</i>
<b>Odore:</b>	tipico dei componenti della pasta e del ripieno.
<b>Odour:</b>	<i>typical of the components of the pasta and of the filling</i>
<b>Sapore:</b>	caratteristico della pasta all'uovo ripiena con gusto intenso di stracchino all'antica e tartufo.
<b>Taste:</b>	<i>characteristic of egg pasta filled with intense taste of stracchino all'antica cheese and truffle</i>
<b>Consistenza:</b>	pasta elastica, ripieno morbido.
<b>Texture:</b>	<i>elastic pasta, soft filling</i>

**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>	%	45	Ripieno <i>Filling</i>	%	55
Peso singolo pezzo <i>Weight of the single unit</i>	g	10-14	Lunghezza <i>Length</i>	mm	42-52
Larghezza <i>Width</i>	mm	41-48	Altezza <i>Height</i>	mm	14
Briciole <i>Crumbs</i>	%	1	Pezzi rotti <i>Broken units</i>	%	3
Pezzi deformati <i>Deformed units</i>	%	2	Pezzi non farciti o parzialmente farciti <i>Not filled or partially filled units</i>	%	2
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**

**Acqua bollente:**



**Boiling water:**

**Parametri di cottura  
Cooking times and temperatures**  
6-7 min.

**Consigli per la preparazione  
Method for preparation**

- 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.
- *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.*



**SPECIFICA PRODOTTO  
PRODUCT SPECIFICATION**

CODICE ARTICOLO  
ITEM CODE

**K129**

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

**PORZIONI E RESE  
PORTIONS & YIELDS**

Resa dopo cottura <i>Yield after cooking</i>	Pezzi consigliati per porzione <i>Suggested units per serving</i>	Porzioni per cartone <i>Servings per carton</i>		
%	n.	n.		
20	8	20		

**CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE  
MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS**

Parametri <i>Parameters</i>	Unità di Misura <i>Unit of measurement</i>	Valori <i>Values</i>
Carica Microbica Mesofila / <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 Monocytoges</i>	/25g	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 measurement</i>	Valori <i>Value</i>
Valore energetico / <i>Energy value</i>	kcal ; kcal	229
Valore energetico / <i>Energy value</i>	kJ ; kJ	965
Proteine / <i>Proteins</i>	g ; g	9,8
Carboidrati / <i>Carbohydrates</i>	g ; g	31,1
di cui zuccheri / <i>of which sugars</i>	g ; g	7,0
Grassi / <i>Fats</i>	g ; g	6,6
di cui acidi grassi saturi / <i>of which saturated fats</i>	g ; g	4,4
Fibre / <i>Fibres</i>	g ; g	2,9
Sale / <i>Salt</i>	g ; g	0,69

**MODALITA' DI CONSERVAZIONE  
STORAGE INSTRUCTIONS**

<b>Frigorifero:</b>	1 giorno
<b><i>In the refrigerator:</i></b>	<i>1 day</i>
<b>Scomparto ghiaccio:</b>	3 giorni
<b><i>In the ice compartment:</i></b>	<i>3 days</i>
<b>Scomparto * (-6°C):</b>	1 settimana
<b><i>Ice compartment * (-6°C):</i></b>	<i>1 week</i>
<b>Scomparto ** (-12°C):</b>	1 mese
<b><i>Ice compartment ** (-12°C):</i></b>	<i>1 month</i>
<b>Scomparto *** **** (-18°C):</b>	Vedi data impressa sulla confezione
<b><i>Ice compartment *** **** (-18°C):</i></b>	<i>See date printed on the package</i>
	Il prodotto una volta scongelato non deve essere ricongelato e deve essere consumato entro 24 ore dallo scongelamento, conservandolo in frigorifero.
	<i>Once defrosted the product must not be refrozen and must be consumed within 24 hours provided that it is kept in the refrigerator</i>



**SPECIFICA PRODOTTO  
PRODUCT SPECIFICATION**

CODICE ARTICOLO  
ITEM CODE

**K129**

**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>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Crostacei e prodotti a base di crostacei <i>Crustaceans and crustaceans based products</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Uova e prodotti a base di uova <i>Eggs and egg based products</i>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Pesce e prodotti a base di pesce <i>Fish and fish based products</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>Shell fruits: almonds, hazelnut, walnuts, cashew nuts, pecan nuts, Brazil nuts, pistachios, macadamias and derivatives</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Soia e prodotti a base di soia <i>Soya and soya based products</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio) <i>Milk and milk based products (including lactose)</i>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo <i>Sesame seeds and sesame seed based products</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Sedano e prodotti a base di sedano <i>Celery and celery based products</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Senape e prodotti a base di senape <i>Mustard and mustard based products</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Arachidi e prodotti a base di arachidi <i>Peanuts and peanut based products</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 <sub>2</sub> <i>Sulphur dioxide and sulphites in concentration higher than 10 mg/kg or 10 mg/l expressed as SO<sub>2</sub></i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Lupino e prodotti derivati <i>Lupines and lupine based products</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Molluschi e prodotti derivati <i>Shell fish and shell fish based products</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

**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*



## SPECIFICA PRODOTTO PRODUCT SPECIFICATION

CODICE ARTICOLO  
ITEM CODE

**K129**

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

<b>HACCP:</b>	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.
<b>HACCP:</b>	<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>
<b>Materiale di confezionamento:</b>	Surgital S.p.a. assicura che il materiale di confezionamento primario risulta idoneo al contatto con gli alimenti in conformità alle normative vigenti.
<b>Packaging materials:</b>	<i>Surgital S.p.a. guarantees that it only uses food-grade materials for immediate packaging in compliance with the legislation in force.</i>
<b>Note legali:</b>	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.
<b>Legal notice:</b>	<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>
<b>Validità del documento:</b>	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.
<b>Validity of this document:</b>	<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>

### AUTORIZZAZIONI E CERTIFICAZIONI AUTHORIZATIONS & CERTIFICATIONS

**Numero di riconoscimento:**  
**Approval number:**



**Certificazioni:**  
**Certifications:**

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





**SPECIFICA PRODOTTO  
PRODUCT SPECIFICATION**

CODICE ARTICOLO  
ITEM CODE

**K129**

**CONFEZIONAMENTO  
PACKAGING**

<b>Descrizione</b> <i>Description</i>	<b>Unità di misura</b> <i>Unit of measurement</i>	<b>Imballo Primario</b> <i>Primary packaging</i>	<b>Imballo Secondario</b> <i>Secondary packaging</i>
Peso netto <i>Net weight</i>	g	200	2000
Tipologia di packaging <i>Packaging type</i>		Vassoio con film <i>Tray with covering</i>	Cartone <i>Case</i>
Tipo di materiale <i>Kind of material</i>		PET/PE bianco; PET/PE trasparente <i>white PET/PE; transparent PET/PE</i>	Kraft bianco onda bassa <i>Corrugated white Kraft</i>
Tara imballo <i>Packaging tare</i>	g	Vassoio 28; film 6 <i>Tray 28; film 6</i>	175
Dimensioni <i>Packaging size</i>	mm	286 x 258 x 18	298 x 265 x 192
Unità per imballo <i>Units per carton</i>	n.	/	10
Codice a barre <i>Bar code</i>		/	8006967015233
Modalità di indicazione del lotto <i>Batch coding format</i>		GG/MM/AAAA <i>DD/MM/YYYY</i>	GG/MM/AAAA <i>DD/MM/YYYY</i>
Modalità di indicazione del TMC <i>BBE coding format</i>		MM/AAAA <i>MM/YYYY</i>	MM/AAAA <i>MM/YYYY</i>

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



**SPECIFICA PRODOTTO  
PRODUCT SPECIFICATION**

CODICE ARTICOLO  
ITEM CODE

**K129**

**PALLETIZZAZIONE  
PALLETIZATION**

<b>Tipo Type</b>	<b>Cartoni per strato Cartons per layer</b>	<b>Strati per pallet Layers per pallet</b>	<b>Cartoni per pallet Cartons per pallet</b>	<b>Peso netto pallet Pallet net weight</b>	<b>Altezza del pallet Pallet height</b>
	<b>n.</b>	<b>n.</b>	<b>n.</b>	<b>kg</b>	<b>mm</b>
EPAL ( mm 1200 x 800 x 144 )	12	9	108	216	1873

<b>Redatto Drawn up by</b>	<b>Verificato e approvato Verified and approved by</b>	<b>N° e data di emissione N. and date of issue</b>
MASOTTI MARIKA	FRANZONI SONIA	N° 0 del 23/04/15

Marika Masotti

Sonia Franzoni