



**SPECIFICA PRODOTTO
PRODUCT SPECIFICATION**

CODICE ARTICOLO
ITEM CODE

521

| Redatto <i>Drawn up by</i> | Verificato e approvato <i>Verified and approved by</i> | N° e data di emissione SPECIFICA PRODOTTO <i>N. and date of issue PRODUCT SPECIFICATION</i> |
|--|--|--|
| R & D MANAGER MASOTTI MARIKA <i>Marika Masotti</i> | QUALITY MANAGER FRANZONI SONIA <i>Sonia Franzoni</i> | N° 10 del 13/12/21 |

NOME PRODOTTO

PASTA FRESCA ALL'UOVO

PRODUCT NAME

DENOMINAZIONE DI VENDITA

Pasta all'uovo precotta surgelata

PRODUCT DESCRIPTION

Precooked frozen egg pasta

**CODICE ARTICOLO
ITEM CODE**

521

**MARCHIO
BRAND**

Prontosfoglia



**IMBALLO
PACKAGING**

Cartone da 6 kg (12 buste da 500 g)
6 kg case (12 bags x 500 g)

**TEMPERATURA PRODOTTO
PRODUCT TEMPERATURE**

Stoccaggio / *Storage*

< -18° C / 0°F

Trasporto / *Transport*

< -18° C

SHELF LIFE

24 mesi dalla data produzione
24 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

521

INGREDIENTI - GLI ALLERGENI SONO SEGNALATI IN MAIUSCOLO

pasta all'uovo 67% (semola di GRANO duro, UOVA 18,5%, acqua), acqua.

PUO' CONTENERE: SENAPE, SOIA.

INGREDIENTS - ALLERGENS ARE INDICATED IN CAPITAL LETTERS

egg pasta 67% (durum WHEAT semolina, EGGS 18,5%, water), water.

IT MAY CONTAIN: MUSTARD, SOY.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE DOPO PREPARAZIONE

ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS AFTER PREPARATION

| | |
|---------------------|--|
| Aspetto: | sfoglia con superficie liscia e spessore regolare. |
| Aspect: | <i>pasta sheet with smooth surface and regular thickness</i> |
| Colore: | giallo intenso. |
| Colour: | <i>deep yellow.</i> |
| Odore: | tipico. |
| Odour: | <i>typical</i> |
| Sapore: | caratteristico della pasta all'uovo. |
| Taste: | <i>typical of egg pasta</i> |
| Consistenza: | elastica. |
| Texture: | <i>supple</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> |
|--|--|--------------------------------------|---|--|--------------------------------------|
| Peso singolo pezzo <i>Weight of the single unit</i> | g | 167 | Lunghezza <i>Length</i> | mm | 480 |
| Larghezza <i>Width</i> | mm | 265 | Spessore <i>Thickness</i> | mm | 1,1 |
| Briciole <i>Crumbs</i> | % | 1 | Numero strati di sfoglia <i>Number of pasta sheets</i> | Confezione <i>Packaging</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
12 ore ; 0/+4°C

Modalità di preparazione
Method for preparation

Altre indicazioni:

- Scongelare il prodotto prima di procedere al suo utilizzo;
- Una pellicola trasparente separa i fogli di pasta per facilitarne l'uso;
- Procedere alla preparazione di lasagne, timballi e gratinati in genere.

Other instructions:

- Defrost the product before use;
- Each sheet of pasta is separated by a layer of transparent film for added convenience;
- You can prepare lasagne, timbales, gratins etc.

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS

| Parametri <i>Parameters</i> | Unità di Misura <i>Unit of</i> | Valori <i>Values</i> |
|--|-----------------------------------|-------------------------|
| Carica Microbica Totale 30°C / <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 |



**SPECIFICA PRODOTTO
PRODUCT SPECIFICATION**

CODICE ARTICOLO
ITEM CODE

521

Salmonella spp. / *Salmonella spp*

/25g

Assente

Listeria monocytogenes / *Listeria Monocytoges*

/25g

Reg. CE 2073/05

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 GRAMMI

AVERAGE NUTRITIONAL VALUES PER 100 G

| Parametri Parameters | Unità di misura Unit of | Valori Value |
|---|------------------------------------|-------------------------|
| Energia / <i>Energy</i> | kcal ; <i>kcal</i> | 182 |
| Energia / <i>Energy</i> | kJ ; <i>kJ</i> | 770 |
| Proteine / <i>Proteins</i> | g ; <i>g</i> | 7,9 |
| Carboidrati / <i>Carbohydrates</i> | g ; <i>g</i> | 31,7 |
| di cui zuccheri / <i>of which sugars</i> | g ; <i>g</i> | 0,7 |
| Grassi / <i>Fats</i> | g ; <i>g</i> | 2,2 |
| di cui acidi grassi saturi / <i>of which saturated fats</i> | g ; <i>g</i> | 0,7 |
| Fibre / <i>Fibres</i> | g ; <i>g</i> | 1,9 |
| Sale / <i>Salt</i> | g ; <i>g</i> | 0,05 |

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 SPECIFICATION**CODICE ARTICOLO
ITEM CODE**521****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>Soy and soy based products</i> | <input type="checkbox"/> | <input checked="" type="checkbox"/> |
| Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio) <i>Milk and milk based products (including lactose)</i> | <input 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 checked="" 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 ₂ <i>Sulphur dioxide and sulphites in concentration higher than 10 mg/kg or 10 mg/l expressed as SO₂</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 e al Regolamento di esecuzione UE 931/2011.

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



**SPECIFICA PRODOTTO
PRODUCT SPECIFICATION**

CODICE ARTICOLO
ITEM CODE

521

products, in compliance with European Regulation EC 178/2002 and with the commission implementing Regulation EU 931/2011.

| | |
|--|---|
| 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 edizione. |
| 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> |
| Etichettatura: | L'etichettatura dei prodotti viene redatta in conformità al Reg. UE 1169/2011 e Reg. UE 775/2018. |
| Labelling: | <i>The labelling is in compliance with EU Reg. 1169/2011 e EU Reg. 2018/775.</i> |



**SPECIFICA PRODOTTO
PRODUCT SPECIFICATION**

CODICE ARTICOLO
ITEM CODE

521

**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



**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 | 500 | 6000 |
| Tipologia di packaging <i>Packaging type</i> | | Busta <i>Bag</i> | Cartone <i>Case</i> |
| Tipo di materiale <i>Kind of material</i> | | Busta in LDPE trasparente, interfoglio LDPE trasparente <i>Transparent LDPE bag, blue LDPE slip sheeting</i> | Kraft bianco onda bassa <i>Corrugated white Kraft</i> |
| Tara imballo <i>Packaging tare</i> | g | Busta: 10,6 g, interfogli: 18,4 g <i>Bag: 10,6 g; interleaving papers: 18,4 g</i> | 167 167 |
| Dimensioni <i>Packaging size</i> | mm | 180 x 320 | 290 x 193 x 170 |
| Unità per imballo <i>Units per carton</i> | n. | / | 12 |
| Codice a barre <i>Bar code</i> | | 8006967000413 | 08006967007238 |
| Modalità di indicazione del lotto <i>Batch coding format</i> | | GGGXAS DDDXYS | GGGXAS DDDXYS |
| Modalità di indicazione del TMC <i>BBE coding format</i> | | MM AAAA MM YYYY | MM AAAA MM YYYY |

A = Anno M=mese / Y = Year M=Month ; G = Giorno / D = Day ; X-S=dati fissi / X-S=fixed data



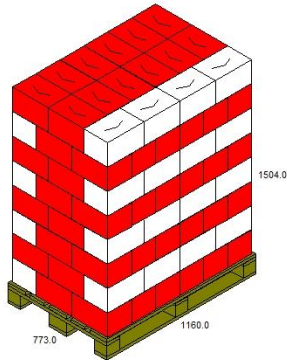
**SPECIFICA PRODOTTO
PRODUCT SPECIFICATION**

CODICE ARTICOLO
ITEM CODE

521

**PALLETIZZAZIONE
PALLETIZATION**

| Tipo Type | Cartoni per strato Cartons per layer | Strati per pallet Layers per pallet | Cartoni per pallet Cartons per pallet | Peso netto pallet Pallet net weight | Altezza del pallet Pallet height |
|------------------------------|---|--|--|--|---|
| | n. | n. | n. | kg | mm |
| EPAL (mm 1200 x 800 x 144) | 16 | 8 | 128 | 768 | 1510 |



EPAL (mm 1200 x 800 x 144)