



SPECIFICA PRODOTTO PRODUCT SPECIFICATION

CODICE ARTICOLO
ITEM CODE

A04

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>Mariika Masotti</i>	QUALITY MANAGER FRANZONI SONIA <i>Sonia Franzoni</i>	N° 18 del 24/04/23

NOME PRODOTTO

CAPPELLETTI AL PROSCIUTTO CRUDO

PRODUCT NAME

CAPPELLETTI WITH HAM

DENOMINAZIONE DI VENDITA

Pasta fresca all'uovo con ripieno surgelata

PRODUCT DESCRIPTION

Fresh frozen egg-pasta with filling

**CODICE ARTICOLO
ITEM CODE**

A04

**MARCHIO
BRAND**

Laboratorio Tortellini



ALTA TRADIZIONE

**IMBALLO
PACKAGING**

Cartone da 3 kg
3 kg case

**TEMPERATURA PRODOTTO
PRODUCT TEMPERATURE**

Stoccaggio / Storage
Trasporto / Transport

< -18° C
< -18° 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)



SPECIFICA PRODOTTO PRODUCT SPECIFICATION

CODICE ARTICOLO
ITEM CODE

A04

INGREDIENTI - GLI ALLERGENI SONO SEGNALATI IN MAIUSCOLO

Ingredienti pasta: semola di GRANO duro, UOVA da allevamento a terra 18,5%, acqua.

Ingredienti ripieno 32%: carne di suino, mortadella (carne di suino, sale marino, antiossidanti: ascorbato di sodio, acido ascorbico, spezie, destrosio, piante aromatiche, conservante: nitrito di sodio), Parmigiano Reggiano DOP (LATTE, sale, caglio), prosciutto crudo 16% (carne di suino, sale), pangrattato (farina di GRANO tenero tipo "0", acqua, sale, lievito di birra), olio di semi di girasole, vino, sale, spezie, aglio, rosmarino.

PUO' CONTENERE: SENAPE, SOIA.

INGREDIENTS - ALLERGENS ARE INDICATED IN CAPITAL LETTERS

Pasta ingredients: durum WHEAT semolina, barn EGGS 18,5%, water.

Filling ingredients 32%: pork meat, mortadella (pork meat, sea salt, antioxidants: sodium ascorbate, ascorbic acid, spices, dextrose, herbs, preservative: sodium nitrite), Parmigiano Reggiano DOP cheese (MILK, salt, rennet), uncooked ham 16% (pork meat, salt), bread crumbs (soft WHEAT flour "0", water, salt, brewer's yeast), sunflower oil, wine, salt, spices, garlic, rosemary.

IT MAY CONTAIN: MUSTARD, SOY.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE DOPO PREPARAZIONE

ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS AFTER PREPARATION

Aspetto:	pasta ripiena a forma tipica di cappelletto.
Aspect:	<i>filled pasta with typical shape of cappelletto.</i>
Colore:	pasta giallo intenso, ripieno rosa scuro.
Colour:	<i>deep yellow pasta, dark pink filling.</i>
Odore:	tipico dei componenti della pasta e del ripieno.
Odour:	<i>typical of pasta and filling ingredients.</i>
Sapore:	caratteristico della pasta all'uovo ripiena con gusto intenso di prosciutto crudo.
Taste:	<i>typical of filled egg pasta with a strong taste of ham.</i>
Consistenza:	pasta elastica, ripieno morbido.
Texture:	<i>supple pasta, soft filling.</i>

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	%	68 (+/-5%)	Ripieno Filling	%	32 (+/-5%)
Peso singolo pezzo Weight of the single unit	g	3,2 (+/-0,5g)	Pezzi Units	n./g	31/100 (+/-5g)
Lunghezza Length	mm	26 (+/-5mm)	Larghezza Width	mm	26 (+/-5mm)
Altezza Height	mm	15 (+/-5mm)	Briciole Crumbs	%	1

Informazioni supplementari: Sensibilità Metal detector: FE - 2,5 mm, non Fe - 2,5 mm, Inox - 2,5 mm

More info: Sensibility of Metal detector: Fe 2,5mm, non Fe 2,5mm, Inox 2,5mm.

ISTRUZIONI PER LA PREPARAZIONE

COOKING INSTRUCTIONS

Acqua bollente: 	Parametri di cottura Cooking times and temperatures	Modalità di preparazione Method for preparation
	3 - 4 min.	- Versare la pasta ancora surgelata in un cuocipasta con acqua salata o brodo 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



SPECIFICA PRODOTTO PRODUCT SPECIFICATION

CODICE ARTICOLO
ITEM CODE

A04

Boiling water:

acqua bollente ogni 100 g di prodotto.

- Without defrosting, add the pasta to a pasta cooker full of boiling water or stock;
- Once water returns to boil, cook pasta according to the recommended cooking time. Stir occasionally.
- Drain the pasta;
- Season to taste.

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

PORZIONI E RESE

PORTIONS & YIELDS

Peso consigliato per porzione <i>Suggested weight per serving</i>	Peso porzione dopo cottura <i>Weight per serving after cooking</i>	Resa dopo cottura <i>Yield after cooking</i>	Porzioni per cartone <i>Servings per carton</i>	
g	g	%	n.	
120	170	40	25	

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS

Parametri <i>Parameters</i>	Unità di Misura <i>Unit of measurement</i>	Valori <i>Values</i>
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	UFC/g	Reg. CE 2073/05

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>
Energia / Energy	kcal ; kcal	302
Energia / Energy	kJ ; kJ	1273
Proteine / Proteins	g ; g	16,0
Carboidrati / Carbohydrates	g ; g	38,5
di cui zuccheri / of which sugars	g ; g	1,3
Grassi / Fats	g ; g	9,0
di cui acidi grassi saturi / of which saturated fats	g ; g	5,8
Fibre / Fibres	g ; g	1,7
Sodio / Sodium	g ; g	0,31
Minerali / Minerals	g ; g	2,0
Sale / Salt	g ; g	0,78

MODALITA' DI CONSERVAZIONE

STORAGE INSTRUCTIONS

Frigorifero: <i>In the refrigerator:</i>	1 giorno 1 day
Scomparto ghiaccio: <i>In the ice compartment:</i>	3 giorni 3 days
Scomparto * (-6°C): <i>Ice compartment * (-6°C):</i>	1 settimana 1 week
Scomparto ** (-12°C): <i>Ice compartment ** (-12°C):</i>	1 mese 1 month
Scomparto *** **** (-18°C): <i>Ice compartment *** **** (-18°C):</i>	Vedi data impressa sulla confezione 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.



SPECIFICA PRODOTTO PRODUCT SPECIFICATION

CODICE ARTICOLO
ITEM CODE

A04

Once defrosted the product must not be refrozen and must be consumed within 24 hours provided that it is kept in the refrigerator.

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 derivates</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 derivates</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 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 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 SO2 <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 contaminazione / *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:
Ionising radiation treatment** Surgital S.p.A. non utilizza materie prime sottoposte a trattamenti ionizzanti.
No raw material used by Surgital S.p.A. has been treated with ionising radiation.

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



SPECIFICA PRODOTTO PRODUCT SPECIFICATION

CODICE ARTICOLO
ITEM CODE

A04

destinazione di tutti i propri prodotti finiti, in conformità al Regolamento CE 178/2002 e al Regolamento di esecuzione UE 931/2011.

Surgital S.p.A. ensures full traceability of all raw materials and packaging products, in compliance with European Regulation EC 178/2002 and with the commission implementing Regulation EU 931/2011.

Traceability:

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'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.

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.

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.
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.

Etichettatura:

L'etichettatura dei prodotti viene redatta in conformità al Reg. UE 1169/2011 e Reg. UE 775/2018.

Labelling:

The labelling is in compliance with EU Reg. 1169/2011 and EU Reg. 2018/775.



SPECIFICA PRODOTTO PRODUCT SPECIFICATION

CODICE ARTICOLO
ITEM CODE

A04

AUTORIZZAZIONI E CERTIFICAZIONI AUTHORIZATIONS & CERTIFICATIONS

Numero di riconoscimento:
Approval number:

**IT
774/L
CE**

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	3000	3000
Tipologia di packaging <i>Packaging type</i>		Sacchetto <i>Bag</i>	Cartone <i>Case</i>
Tipo di materiale <i>Kind of material</i>		HDPE trasparente stampato <i>Printed transparent HDPE</i>	Kraft bianco onda bassa <i>Corrugated white Kraft</i>
Tara imballo <i>Packaging tare</i>	g	17	158
Dimensioni <i>Packaging size</i>	mm	550 x 430	290 x 193 x 150
Unità per imballo <i>Units per carton</i>	n.	/	1
Codice a barre <i>Bar code</i>		/	8006967000550
Modalità di indicazione del lotto <i>Batch coding format</i>			GGGXAS DDDXYS
Modalità di indicazione del TMC <i>BBC 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



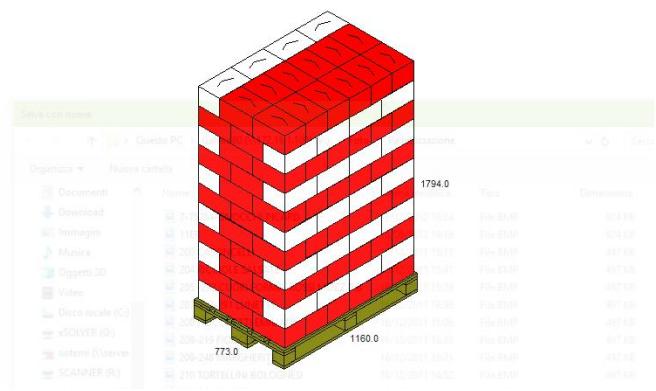
SPECIFICA PRODOTTO PRODUCT SPECIFICATION

CODICE ARTICOLO
ITEM CODE

A04

PALLETTIZZAZIONE 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. n.	n. n.	kg kg	mm mm
EPAL (mm 1200 x 800 x 144)	16	11	176	528	1800



EPAL (mm 1200 x 800 x 144)