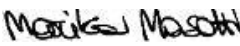


	SPECIFICA PRODOTTO PRODUCT SPECIFICATION	CODICE ARTICOLO ITEM CODE	P515
--	---	------------------------------	-------------

Redatto Drawn up by	Verificato e approvato Verified and approved by	N° e data di emissione SPECIFICA PRODOTTO N. and date of issue PRODUCT SPECIFICATION
R & D MANAGER MASOTTI MARIKA 	QUALITY MANAGER FRANZONI SONIA 	N° 7 del 05/04/23

NOME PRODOTTO

PENNE INTEGRALI PRECOTTE

PRODUCT NAME

PRECOOKED WHOLE WHEAT PENNE

DENOMINAZIONE DI VENDITA

Pasta di semola di grano duro integrale precotta surgelata

PRODUCT DESCRIPTION

Precooked frozen whole durum wheat semolina pasta

CODICE ARTICOLO
ITEM CODE

P515

MARCHIO
BRAND

Pastasi soluzioni express



IMBALLO
PACKAGING

Cartone da 4 kg (4 buste da 1 kg)
4 kg case (4 bags x 1 kg)

TEMPERATURA PRODOTTO
PRODUCT TEMPERATURE

Stoccaggio / Storage

< -18° C

Trasporto / Transport

< -18° C

SHELF LIFE

24 mesi dalla data produzione
24 months after production date

INGREDIENTI - GLI ALLERGENI SONO SEGNALATI IN MAIUSCOLO

Ingredienti: pasta di semola di grano duro integrale 51% (semola integrale di GRANO duro, acqua), acqua.

PUO' CONTENERE: UOVA, SENAPE, SOIA.

INGREDIENTS - ALLERGENS ARE INDICATED IN CAPITAL LETTERS

Ingredients: whole durum wheat semolina pasta 51% (whole WHEAT durum semolina, water), water.

IT MAY CONTAIN: EGGS, MUSTARD, SOY.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE DOPO PREPARAZIONE

ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS AFTER PREPARATION

Aspetto: forma tipica di penna.

Aspect: typical penna shape.

Colore: marrone chiaro.

Colour: light brown.

Odore: tipico.

Odour: typical.

Sapore: caratteristico della pasta di semola di grano duro integrale

Taste: typical of durum whole wheat semolina pasta



SPECIFICA PRODOTTO PRODUCT SPECIFICATION

CODICE ARTICOLO
ITEM CODE

P515

Consistenza: elastica.
Texture: supple.

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	2,2 (+/-0.5)	Pezzi <i>Units</i>	n./g	45/100 (+/-5)
Lunghezza <i>Length</i>	mm	43 (+/-6mm)	Briciole <i>Crumbs</i>	%	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.

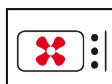
Le difettosità sono riferite alla singola unità di vendita.

The defectiveness refers to the single trade unit.

ISTRUZIONI PER LA PREPARAZIONE COOKING INSTRUCTIONS

Parametri di cottura
Cooking times and temperatures
2 min ; 100°C

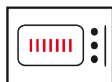
Forno a vapore:



Steam oven:

Forno a microonde

3 - 4 min; 750 Watt



Microwave:

Padella:

4 min



Pan:

Cuocipasta:

1 min 30 sec



Pasta cooker:

Modalità di preparazione
Method for preparation

- Versare la pasta ancora surgelata in una pirofila;
- Lasciare cuocere secondo il tempo indicato;
- Saltare in padella con il sugo già pronto.
- Without defrosting, place the pasta in an oven dish;
- Cook according to the recommended cooking time ;
- Sauté in the pan together with the ready-made sauce
- Versare la pasta ancora surgelata con il sugo surgelato in una pirofila (per 1 porzione 200 g di pasta + 200 g di sugo);
- Introdurre la pirofila con il prodotto e cuocere nel forno a microonde secondo il tempo e la potenza indicati
- mescolare il prodotto prima di servire.
- Without defrosting, add the pasta and the sauce to the tray (allow 200 g pasta + 200 g sauce)
- Place tray with product into the microwave oven and bake according to the recommended time and power stirring occasionally to speed defrosting.
- Versare la pasta ancora surgelata con il sugo surgelato in padella (per 1 porzione 200 g di pasta + 200 g di sugo + ¼ di bicchiere d'acqua (50cc) e e 1 cucchiaino di olio (10 g);
- Lasciare cuocere a fuoco medio secondo il tempo indicato mescolando di tanto in tanto per favorire lo scongelamento del prodotto.
- Without defrosting, add the pasta and the sauce to the pan (allow 200 g pasta + 200 g sauce + ¼ glass of water (50 cc) + 10 g oil for 1 portion);
- Leave to cook on a medium heat according to the recommended cooking time, stirring occasionally to speed defrosting.
- Versare la pasta ancora surgelata nei cestelli;
- Quando l'acqua è in temperatura, lasciare cuocere secondo il tempo indicato
- Una volta pronta la pasta, condisci a piacere.
- Without defrosting, place the pasta into the cooking basket;
- Once the water reaches the required temperature, leave to cook according to the recommended cooking time
- Once ready, serve with a sauce of your choice.



SPECIFICA PRODOTTO PRODUCT SPECIFICATION

CODICE ARTICOLO
ITEM CODE

P515

Acqua bollente:

1 min



Boiling water:

- Versare la pasta ancora surgelata in acqua bollente;
- Lasciare cuocere secondo il tempo indicato;
- Scolare e condire in padella con il sugo già pronto.

- Immerse the pasta - no need to defrost - in boiling water;
- Cook according to the recommended cooking time;
- Drain and sauté in the pan together with the ready-made sauce.

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.	
200	220	10	20	

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS

Parametri

Parameters

Escherichia coli / *Escherichia coli*

Stafilococchi Coagulasi positivi / *Coagulase Positive Staphylococci*

Salmonella spp. / *Salmonella spp*

Listeria monocytogenes / *Listeria Monocytogenes*

Unità di Misura

Unit of measurement

ufc/g ; cfu/g

ufc/g ; cfu/g

/25g

UFC/g

Valori

Values

< 10

< 100

Assente

Reg. CE 2073/05

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 GRAMMI

AVERAGE NUTRITIONAL VALUES PER 100 G

Parametri

Parameters

Energia / *Energy*

Energia / *Energy*

Proteine / *Proteins*

Carboidrati / *Carbohydrates*

di cui zuccheri / *of which sugars*

Grassi / *Fats*

di cui acidi grassi saturi / *of which saturated fats*

Fibre / *Fibres*

Sale / *Salt*

Unità di misura

Unit of measurement

kcal ; *kcal*

kJ ; *kJ*

g ; *g*

g ; *g*

g ; *g*

g ; *g*

g ; *g*

g ; *g*

g ; *g*

Valori

Value

215

911

8,7

42,7

1,1

0,6

0,1

1,9

<0,01

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 SPECIFICATIONCODICE ARTICOLO
ITEM CODE**P515****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>	☒	☐
Crostacei e prodotti a base di crostacei <i>Crustaceans and crustaceans based products</i>	☐	☐
Uova e prodotti a base di uova <i>Eggs and egg based products</i>	☐	☒
Pesce e prodotti a base di pesce <i>Fish and fish based products</i>	☐	☐
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>	☐	☐
Soia e prodotti a base di soia <i>Soy and soy based products</i>	☐	☒
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio) <i>Milk and milk based products (including lactose)</i>	☐	☐
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo <i>Sesame seeds and sesame seed based products</i>	☐	☐
Sedano e prodotti a base di sedano <i>Celery and celery based products</i>	☐	☐
Senape e prodotti a base di senape <i>Mustard and mustard based products</i>	☐	☒
Arachidi e prodotti a base di arachidi <i>Peanuts and peanut based products</i>	☐	☐
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>	☐	☐
Lupino e prodotti derivati <i>Lupines and lupine based products</i>	☐	☐
Molluschi e prodotti derivati <i>Shell fish and shell fish based products</i>	☐	☐

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:**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 1831/2003 e s.m. e i.
In compliance with European Regulation EC 1831/2003 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

P515

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 emissione.
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	P515
--	---	------------------------------	-------------

**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	1000	4000
Tipologia di packaging <i>Packaging type</i>		Busta <i>Bag</i>	Cartone <i>Case</i>
Tipo di materiale <i>Kind of material</i>		BOPP/PE trasparente stampato <i>Printed transparent OPP/PE</i>	Kraft bianco onda bassa <i>Corrugated white Kraft</i>
Tara imballo <i>Packaging tare</i>	g	12	220
Dimensioni <i>Packaging size</i>	mm	220 x 370	395 x 295 x 110
Unità per imballo <i>Units per carton</i>	n.	/	4
Codice a barre <i>Bar code</i>		8006967017565	08006967017572
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



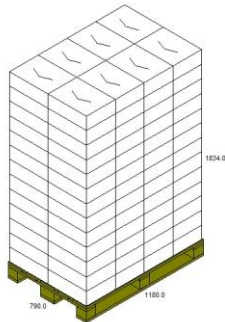
SPECIFICA PRODOTTO
PRODUCT SPECIFICATION

CODICE ARTICOLO
ITEM CODE

P515

PALLETIZZAZIONE
PALLETIZATION

Tipo Type	Cartoni per strato Cartons per layer n.	Strati per pallet Layers per pallet n.	Cartoni per pallet Cartons per pallet n.	Peso netto pallet Pallet net weight kg	Altezza del pallet Pallet height mm
EPAL (mm 1200 x 800 x 144)	8	13	104	416	1574



EPAL (mm 1200 x 800 x 144)