

	SPECIFICA PRODOTTO PRODUCT SPECIFICATION	CODICE ARTICOLO ITEM CODE	P600
--	---	------------------------------	-------------

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° 5 del 02/11/22

NOME PRODOTTO

RISO CARNAROLI PRECOTTO

PRODUCT NAME

PRE-COOKED CARNAROLI RICE

DENOMINAZIONE DI VENDITA

Riso precotto surgelato

PRODUCT DESCRIPTION

Precooked frozen rice

CODICE ARTICOLO
ITEM CODE

P600

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



(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

P600

INGREDIENTI - GLI ALLERGENI SONO SEGNALATI IN MAIUSCOLO

Ingredienti: riso Carnaroli 60%, acqua.

PUO' CONTENERE: GLUTINE.

INGREDIENTS - ALLERGENS ARE INDICATED IN CAPITAL LETTERS

Ingredients: Carnaroli rice 60%, water.

IT MAY CONTAIN: GLUTEN.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE DOPO PREPARAZIONE

ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS AFTER PREPARATION

Aspetto:	forma tipica di riso
Aspect:	typical rice shape.
Colore:	bianco avorio chiaro.
Colour:	light ivory.
Odore:	tipico.
Odour:	typical.
Sapore:	caratteristico del riso
Taste:	typical of rice.
Consistenza:	al dente
Texture:	al dente.

CARATTERISTICHE FISICHE

PHYSICAL CHARACTERISTICS

Parametri	Unità di misura	Valore medio	Parametri	Unità di misura	Valore medio
Parameters	Units of measurement	Average value	Parameters	Units of measurement	Average value
Corpi estranei Foreign bodies	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

Modalità di preparazione Method for preparation

Forno a vapore:	3 - 4 min	Stendere il riso surgelato in una placca da forno non forata . Regolare il forno al 100% di vapore e temperatura compresa tra 99°C e 100°C. Lasciare cuocere secondo il tempoindicato
Steam Oven:		Spread the product on a baking tray not pierced. Set the oven at 100% steam and temperature between 99°C and 100°C. Let it cook according to the time suggested.
Acqua bollente:	1 -2 minuti	Versare il riso surgelato, in acqua bollente salata. Lasciar rinvenire secondo il tempo indicato. Scolare e condire a piacimento.
Boiling water :		Pour the frozen rice in salted boiling water. Let it cook according to the time suggested. Drain, pour the product into a pan, then add and stir the ready sauce directly into the pan.
Forno a microonde	2 - 3 min a 750 Watt	Versare 200 g di riso surgelato in un contenitore adatto al microonde, aggiungere 15 g di acqua, sigillare con pellicola e introdurre nel forno microonde secondo il tempo e la potenza indicati.
Microwave oven:		Pour 200 g of rice into a microwavable container, add 15 g of water and seal the container with microwavable film. Put the container into the microwaves oven according to the time and the power suggested.



SPECIFICA PRODOTTO PRODUCT SPECIFICATION

CODICE ARTICOLO
ITEM CODE

P600

Padella	3 - 4 min	Versare il riso surgelato e la salsa in padella (1 porzione: 200 g riso, 160 g di salsa), aggiungere 30 ml di acqua* e lasciare rinvenire a fuoco medio per il tempo indicato mescolando di tanto in tanto. A fine cottura mantecare con burro/olio e spolverare con formaggio grattugiato. *La quantità di acqua può variare in base alla densità della salsa.
Pan:		Pour the frozen rice and the sauce into the pan (1 serving: 200 g rice, 160 g of sauce), add 30 ml of water* and let it come to medium heat for the indicated mixing from time to time. When cooked, stir in with butter/oil and sprinkle with grated cheese. *The amount of water can vary depending on the density of the 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 MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS

Parametri <i>Parameters</i>	Unità di Misura <i>Unit of measurement</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
Salmonella spp. / <i>Salmonella spp</i>	/25g	Assente/Absent
Listeria monocytogenes / <i>Listeria Monocytogenes</i>	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 / <i>Energy</i>	kcal ; kcal	180
Energia / <i>Energy</i>	kJ ; kJ	765
Proteine / <i>Proteins</i>	g ; g	3.6
Carboidrati / <i>Carbohydrates</i>	g ; g	40.0
di cui zuccheri / <i>of which sugars</i>	g ; g	0.01
Grassi / <i>Fats</i>	g ; g	0.49
di cui acidi grassi saturi / <i>of which saturated fats</i>	g ; g	0.10
Fibre / <i>Fibres</i>	g ; g	0.66
Sodio / <i>Sodium</i>	g ; g	0.092
Minerali / <i>Minerals</i>	g ; g	0.31
Sale / <i>Salt</i>	g ; g	0,23

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

	SPECIFICA PRODOTTO PRODUCT SPECIFICATION	CODICE ARTICOLO ITEM CODE P600
--	---	---

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

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



SPECIFICA PRODOTTO PRODUCT SPECIFICATION

CODICE ARTICOLO
ITEM CODE

P600

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 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:

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.

Identification of the use intended:

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 e EU Reg. 2018/775.

	SPECIFICA PRODOTTO PRODUCT SPECIFICATION	CODICE ARTICOLO ITEM CODE	P600
--	---	------------------------------	-------------

**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>		Printed transparent OPP/PE	Kraft bianco onda bassa <i>Corrugated white Kraft</i>
Tara imballo <i>Packaging tare</i>	g	9	154
Dimensioni <i>Packaging size</i>	mm	290x135	300 x 255 x 125
Unità per imballo <i>Units per carton</i>	n.	/	4
Codice a barre <i>Bar code</i>		8006967017428	08006967017435
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



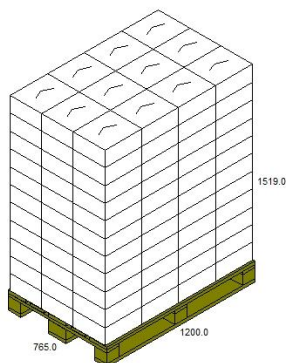
SPECIFICA PRODOTTO
PRODUCT SPECIFICATION

CODICE ARTICOLO
ITEM CODE

P600

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)	12	11	132	528	1519



EPAL (mm 1200 x 800 x 144)