



**SPECIFICA PRODOTTO
PRODUCT SPECIFICATION**

CODICE ARTICOLO
ITEM CODE

P511

NOME PRODOTTO

TORTELLINI ALLA CARNE PRECOTTI

PRODUCT NAME

PRECOOKED TORTELLINI WITH MEAT

DENOMINAZIONE DI VENDITA

PASTA FRESCA ALL'UOVO RIPIENA PRECOTTA SURGELATA

PRODUCT DESCRIPTION

PRECOOKED FRESH FROZEN EGG PASTA WITH FILLING

CODICE ARTICOLO
ITEM CODE

P511

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
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: PASTA FRESCA ALL'UOVO CON RIPIENO 80% (PASTA ALL'UOVO 68% (SEMOLA DI grano DURO, uova 18,5%, ACQUA) RIPIENO 32% (MORTADELLA (CARNE DI SUINO, SALE, SPEZIE E PIANTE AROMATICHE, ANTIOSSIDANTI: ASCORBATO DI SODIO, ACIDO ASCORBICO, CONSERVANTE: NITRITO DI SODIO), PANGRATTATO (FARINA DI grano TENERO TIPO "0", ACQUA, SALE, LIEVITO, FARINA DI frumento MALTATO), CARNE 22% (CARNE DI TACCHINO, CARNE DI SUINO), PARMIGIANO REGGIANO DOP (latte, SALE, CAGLIO), FORMAGGIO (latte, SALE, CAGLIO), uova, PREPARATO PER BRODO (SALE, SCIROPPO DI GLUCOSIO, FARINA DI RISO, FIOCCHI DI PATATE, ORTAGGI DISIDRATATI IN PROPORZIONE VARIABILE (CIPOLLA, CAROTA, sedano, PORRO, POMODORO)), OLIO DI SEMI DI GIRASOLE, VINO, SALE, SPEZIE, AGLIO, ROSMARINO)), ACQUA.

INGREDIENTS - ALLERGENS ARE INDICATED IN SMALL LETTERS

INGREDIENTS: FRESH EGG PASTA WITH FILLING 80% (EGG PASTA 68% (DURUM wheat SEMOLINA, eggs 18,5%, WATER) FILLING 32% (MORTADELLA (PORK MEAT, SALT, SPICES AND FRESH HERBS, ANTIOXIDANTS: SODIUM



SPECIFICA PRODOTTO PRODUCT SPECIFICATION

CODICE ARTICOLO
ITEM CODE

P511

ASCORBATE, ASCORBIC ACID, PRESERVATIVE: SODIUM NITRITE), BREAD CRUMBS (SOFT wheat FLOUR "0", WATER, SALT, YEAST, MALTED wheat FLOUR), MEAT 22% (TURKEY MEAT, PORK MEAT), PARMIGIANO REGGIANO DOP CHEESE (milk, SALT, RENNET), CHEESE (milk, SALT, RENNET), eggs, BROTH PREPARATION (SALT, GLUCOSE SYRUP, RICE FLOUR, POTATO FLAKES, DEHYDRATED VEGETABLES IN VARIABLE PROPORTION (ONION, CARROT, celery, SHALLOT, TOMATO)), SUNFLOWER OIL, WINE, SALT, SPICES, GARLIC, ROSEMARY)), WATER.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE DOPO PREPARAZIONE ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS AFTER PREPARATION

Aspetto:	pasta ripiena a forma tipica di tortellino.
Aspect:	<i>filled pasta with typical shape of tortellino</i>
Colore:	pasta giallo intenso, ripieno rosa intenso.
Colour:	<i>deep yellow pasta, deep 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 tradizionale di carne.
Taste:	<i>typical of filled egg pasta with traditional taste of meat.</i>
Consistenza:	pasta elastica, ripieno morbido.
Texture:	<i>supple 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>	%	75	Ripieno <i>Filling</i>	%	25
Peso singolo pezzo <i>Weight of the single unit</i>	g	4,0	Pezzi <i>Units</i>	n./g	25/100
Lunghezza <i>Length</i>	mm	35	Larghezza <i>Width</i>	mm	25
Altezza <i>Height</i>	mm	16	Briciole <i>Crumbs</i>	%	0,5
Pezzi rotti <i>Broken units</i>	%	2	Pezzi deformati <i>Deformed units</i>	%	3
Pezzi non farciti o parzialmente farciti <i>Not filled or partially filled units</i>	%	1	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
2 min ; 100°C

Forno a vapore:



Steam oven:

Acqua bollente:

1 min



Boiling water:

Consigli per la 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 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;*



SPECIFICA PRODOTTO PRODUCT SPECIFICATION

CODICE ARTICOLO
ITEM CODE

P511

Forno a microonde

3 - 4 min; 750 Watt



Microwave:

Padella:

4 min



Pan:

Cuocipasta:

1 min 30 sec



Pasta cooker:

- Cook according to the recommended cooking time;
- Drain and 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 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. Si consiglia di mantenere la padella coperta.
- 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. We recommend covering the pan.
- 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.

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

Carica Microbica Mesofila / Total Viable Aerobic Count

Coliformi totali / Total Coliform Bacteria

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

ufc/g ; cfu/g

ufc/g ; cfu/g

/25g

/25g

Valori

Values

< 300.000

< 1000

< 10

< 100

Assente

O.M. 07/12/93



SPECIFICA PRODOTTO PRODUCT SPECIFICATION

CODICE ARTICOLO
ITEM CODE

P511

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 GRAMMI

AVERAGE NUTRITIONAL VALUES PER 100 G

Parametri <i>Parameters</i>	Unità di misura <i>Unit of</i>	Valori <i>Value</i>
Valore energetico / <i>Energy value</i>	kcal ; <i>kcal</i>	217
Valore energetico / <i>Energy value</i>	kJ ; <i>kJ</i>	915
Proteine / <i>Proteins</i>	g ; <i>g</i>	10,3
Carboidrati / <i>Carbohydrates</i>	g ; <i>g</i>	31,6
di cui zuccheri / <i>of which sugars</i>	g ; <i>g</i>	1,2
Grassi / <i>Fats</i>	g ; <i>g</i>	5,1
di cui acidi grassi saturi / <i>of which saturated fats</i>	g ; <i>g</i>	2,0
Fibre / <i>Fibres</i>	g ; <i>g</i>	1,8
Sodio / <i>Sodium</i>	g ; <i>g</i>	0,33
Umidità / <i>Moisture</i>	g ; <i>g</i>	50,1
Minerali / <i>Minerals</i>	g ; <i>g</i>	1,1
Sale / <i>Salt</i>	g ; <i>g</i>	0,83

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

P511

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>Soya and soya 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: 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 1831/2003 e s.m. e i.
Pollutants: *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.

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



SPECIFICA PRODOTTO PRODUCT SPECIFICATION

CODICE ARTICOLO
ITEM CODE

P511

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

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.*

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 P511
--	---	---


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>Transparent printed BOPP/PE</i>	Kraft bianco onda bassa <i>Corrugated white Kraft</i>
Tara imballo <i>Packaging tare</i>	g	12	235
Dimensioni <i>Packaging size</i>	mm	220 x 370	390 x 255 x 150
Unità per imballo <i>Units per carton</i>	n.	/	4
Codice a barre <i>Bar code</i>		8006967009324	08006967009331
Modalità di indicazione del lotto <i>Batch coding format</i>		GG/MM/AAAA DD/MM/YYYY	GG/MM/AAAA DD/MM/YYYY
Modalità di indicazione del TMC <i>BBE coding format</i>		MM/AAAA MM/YYYY	MM/AAAA MM/YYYY

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



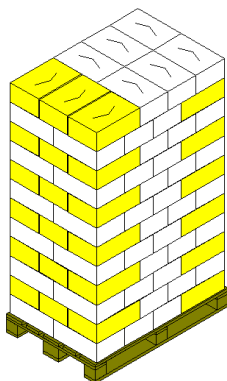
SPECIFICA PRODOTTO
PRODUCT SPECIFICATION

CODICE ARTICOLO
ITEM CODE

P511

PALLETIZZAZIONE
PALLETIZATION

Tipo <i>Type</i>	Cartoni per strato <i>Cartons per layer</i>	Strati per pallet <i>Layers per pallet</i>	Cartoni per pallet <i>Cartons per pallet</i>	Peso netto pallet <i>Pallet net weight</i>	Altezza del pallet <i>Pallet height</i>
	n.	n.	n.	kg	mm
EPAL (mm 1200 x 800 x 144)	9	12	108	432	1944



EPAL (mm 1200 x 800 x 144)

Redatto <i>Drawn up by</i>	Verificato e approvato <i>Verified and approved by</i>	N° e data di emissione <i>N. and date of issue</i>
MASOTTI MARIKA	FRANZONI SONIA	N° 3 del 16/05/16

Mariika Masotti

Sonia Franzoni