



**SPECIFICA PRODOTTO
PRODUCT SPECIFICATION**

CODICE ARTICOLO
ITEM CODE

P1002

NOME PRODOTTO

RAVIOLI RICOTTA E SPINACI PRECOTTI

PRODUCT NAME

PRECOOKED RAVIOLI WITH RICOTTA AND SPINACH

DENOMINAZIONE DI VENDITA

PASTA FRESCA ALL'UOVO RIPIENA PRECOTTA SURGELATA

PRODUCT DESCRIPTION

PRECOOKED FRESH FROZEN EGG PASTA WITH FILLING

CODICE ARTICOLO
ITEM CODE

P1002

MARCHIO
BRAND

Pastasi soluzioni express



IMBALLO
PACKAGING

Cartone da 3 kg
3 kg case

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 83% (PASTA ALL'UOVO 54% (SEMOLA DI grano DURO, uova 18,5%, ACQUA), RIPIENO 46% (RICOTTA 66%(SIERO DI latte, latte, SALE, CORRETTORE DI ACIDITA': ACIDO CITRICO, ACIDO LATTICO), SPINACI 22%, PANGRATTATO (FARINA DI grano TENERO TIPO "0", ACQUA, SALE, LIEVITO, FARINA DI frumento MALTATO), GRANA PADANO DOP (latte, SALE, CAGLIO, CONSERVANTE: LISOZIMA DA uovo), FORMAGGIO (latte, SALE, CAGLIO, CONSERVANTE: LISOZIMA DA uovo), SALE)), ACQUA.

INGREDIENTS - ALLERGENS ARE INDICATED IN SMALL LETTERS

INGREDIENTS: FRESH EGG PASTA WITH FILLING 83% (EGG PASTA 54% (DURUM wheat SEMOLINA, eggs 18,5%, WATER), FILLING 46% (RICOTTA 66%(WHEY (milk), milk, SALT, ACIDITY REGULATOR: CITRIC ACID, LACTIC ACID), SPINACH 22%, BREAD CRUMBS (SOFT wheat FLOUR "0", WATER, SALT, YEAST, MALTED wheat FLOUR), GRANA PADANO DOP CHEESE (milk, SALT, RENNET, PRESERVATIVE: egg LYSOZYME), CHEESE (milk, SALT, RENNET, PRESERVATIVE: egg LYSOZYME), SALT)), WATER.



SPECIFICA PRODOTTO PRODUCT SPECIFICATION

CODICE ARTICOLO
ITEM CODE

P1002

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE DOPO PREPARAZIONE ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS AFTER PREPARATION

Aspetto:	pasta ripiena a forma tipica di raviolo quadrato con bordatura seghettata sui quattro lati.
Aspect:	<i>filled pasta with typical shape of squared raviolo with serrated edge on four sides.</i>
Colore:	pasta giallo intenso, ripieno bianco con pezzetti di spinaci verde brillante ben evidenti.
Colour:	<i>deep yellow pasta, white filling with identifiable pieces of bright green spinach.</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 delicato di ricotta e spinaci.
Taste:	<i>typical of filled egg pasta with delicate taste of ricotta and spinach.</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>	%	65	Ripieno <i>Filling</i>	%	35
Peso singolo pezzo <i>Weight of the single unit</i>	g	8,4	Pezzi <i>Units</i>	n./g	12/100
Lunghezza <i>Length</i>	mm	46	Larghezza <i>Width</i>	mm	46
Altezza <i>Height</i>	mm	12	Briciole <i>Crumbs</i>	%	1
Pezzi rotti <i>Broken units</i>	%	3	Pezzi deformati <i>Deformed units</i>	%	1
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
1 min 30 sec

Acqua bollente:



Boiling water:

Consigli per la preparazione
Method for preparation

- 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.*



SPECIFICA PRODOTTO PRODUCT SPECIFICATION

CODICE ARTICOLO
ITEM CODE

P1002

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	15	

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS

Parametri <i>Parameters</i>	Unità di Misura <i>Unit of measurement</i>	Valori <i>Values</i>
Carica Microbica Mesofila / <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
Listeria Monocytogenes / <i>Listeria Monocytoges</i>	/25g	O.M. 07/12/93

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>
Valore energetico / <i>Energy value</i>	kcal ; kcal	175
Valore energetico / <i>Energy value</i>	kJ ; kJ	737
Proteine / <i>Proteins</i>	g ; g	8,3
Carboidrati / <i>Carbohydrates</i>	g ; g	23,2
di cui zuccheri / <i>of which sugars</i>	g ; g	0,7
Grassi / <i>Fats</i>	g ; g	4,8
di cui acidi grassi saturi / <i>of which saturated fats</i>	g ; g	1,2
Fibre / <i>Fibres</i>	g ; g	3,0
Sodio / <i>Sodium</i>	g ; g	0,26
Minerali / <i>Minerals</i>	g ; g	1,4
Sale / <i>Salt</i>	g ; g	0,65

MODALITA' DI CONSERVAZIONE

STORAGE INSTRUCTIONS

Frigorifero:	1 giorno
<i>In the refrigerator:</i>	<i>1 day</i>
Scomparto ghiaccio:	3 giorni
<i>In the ice compartment:</i>	<i>3 days</i>
Scomparto * (-6°C):	1 settimana
<i>Ice compartment * (-6°C):</i>	<i>1 week</i>
Scomparto ** (-12°C):	1 mese
<i>Ice compartment ** (-12°C):</i>	<i>1 month</i>
Scomparto *** ***** (-18°C):	Vedi data impressa sulla confezione
<i>Ice compartment *** ***** (-18°C):</i>	<i>See date printed on the package</i>
Il prodotto una volta scongelato non deve essere ricongelato e deve essere consumato entro 24 ore dallo scongelamento, conservandolo in frigorifero.	
<i>Once defrosted the product must not be refrozen and must be consumed within 24 hours provided that it is kept in the refrigerator</i>	



SPECIFICA PRODOTTO
PRODUCT SPECIFICATION

CODICE ARTICOLO
ITEM CODE

P1002

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

P1002

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.

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**P1002****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>		Busta <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	178
Dimensioni <i>Packaging size</i>	mm	550 x 430	290 x 193 x 193
Unità per imballo <i>Units per carton</i>	n.	/	1
Codice a barre <i>Bar code</i>		/	8006967014748
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



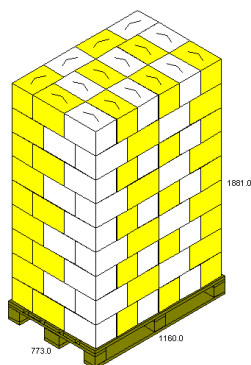
SPECIFICA PRODOTTO PRODUCT SPECIFICATION

CODICE ARTICOLO
ITEM CODE

P1002

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)	16	9	144	432	1881



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° 2 del 03/11/14

Marika Masotti

Sonia Franzoni