SURGITAL	**SPECIFICA PRODOTTO** **PRODUCT SPECIFICATION**	CODICE ARTICOLO ITEM CODE **B01**

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° 11 del 31/07/20

NOME PRODOTTO **RAVIOLI RICOTTA E BIETA**

PRODUCT NAME ***RAVIOLI WITH RICOTTA AND CHARD***

DENOMINAZIONE DI VENDITA Pasta fresca all'uovo con ripieno surgelata

PRODUCT DESCRIPTION *Fresh frozen egg-pasta with filling*

CODICE ARTICOLO
ITEM CODE **B01**

MARCHIO
BRAND Laboratorio Tortellini

IMBALLO Cartone da 3 kg
PACKAGING *3 kg case*

TEMPERATURA PRODOTTO
PRODUCT TEMPERATURE

Stoccaggio / *Storage*	< -18° C / 0°F
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*)

Surgital S.p.A. – via Bastia, 16/1 – 48017 Lavezzola RA – Emilia Romagna – Italy – C.F. e P.IVA 01066170398
Tel. (+39) 0545-80328 Fax (+39) 0545-80121 e-mail surgital@surgital.it

INGREDIENTI - GLI ALLERGENI SONO SEGNALATI IN MAIUSCOLO

Ingredienti pasta: semola di GRANO duro, UOVA da allevamento a terra 18,5%, acqua.
Ingredienti ripieno 46%: ricotta 66% (siero di LATTE, LATTE, sale, correttore di acidita': acido citrico, acido lattico), bieta erbetta 22%, pangrattato (farina di GRANO tenero tipo "0", acqua, sale, lievito di birra), Grana Padano DOP (LATTE, sale, caglio, lisozima da UOVO), sale.
PUO' CONTENERE: SOIA.

INGREDIENTS - ALLERGENS ARE INDICATED IN CAPITAL LETTERS

Pasta ingredients: durum WHEAT semolina, barn EGGS 18,5%, water.
Filling ingredients 46%: ricotta 66% (whey (MILK), MILK, salt, acidity regulator: citric acid, lactic acid), chard 22%, bread crumbs (soft WHEAT flour "0", water, salt, brewer's yeast), Grana Padano DOP cheese (MILK, salt, rennet, EGG lysozyme), salt.
IT MAY CONTAIN: SOY.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE DOPO PREPARAZIONE

ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS AFTER PREPARATION

Aspetto:	pasta ripiena a forma tipica di raviolo quadrato con bordatura seghettata sui quattro lati.
Aspect:	*filled pasta with typical shape of squared raviolo with serrated edge. on four sides.*
Colore:	pasta giallo intenso, ripieno bianco con pezzetti di bieta verde brillante ben evidenti.
Colour:	*deep yellow pasta, white filling with identifiable pieces of bright green chard.*
Odore:	tipico dei componenti della pasta e del ripieno.
Odour:	*typical of pasta and filling ingredients.*
Sapore:	caratteristico della pasta all'uovo ripiena con gusto delicato di ricotta e e bieta.
Taste:	*typical of filled egg pasta with delicate taste of ricotta and chard.*
Consistenza:	pasta elastica, ripieno morbido.
Texture:	*supple pasta, soft filling.*

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*	%	54	Ripieno *Filling*	%	46
Peso singolo pezzo *Weight of the single unit*	g	7,1	Pezzi *Units*	n./g	14/100
Lunghezza *Length*	mm	40	Larghezza *Width*	mm	40
Altezza *Height*	mm	12	Briciole *Crumbs*	%	1
Pezzi rotti *Broken units*	%	3	Pezzi deformati *Deformed units*	%	1
Pezzi non farciti o parzialmente farciti *Not filled or partially filled units*	%	1	Corpi estranei *Foreign bodies*	n.	0

Le difettosità sono riferite alla singola unità di vendita.
The defectiveness refers to the single trade unit.

Surgital S.p.A. – via Bastia, 16/1 – 48017 Lavezzola RA – Emilia Romagna – Italy – C.F. e P.IVA 01066170398
Tel. (+39) 0545-80328 Fax (+39) 0545-80121 e-mail surgital@surgital.it

ISTRUZIONI PER LA PREPARAZIONE
COOKING INSTRUCTIONS

	Parametri di cottura **Cooking times and**	**Modalità di preparazione** **Method for preparation**
Acqua bollente:	**5 - 6 min.**	- Versare la pasta ancora surgelata in un cuocipasta con acqua salata 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 acqua bollente ogni 100 g di prodotto.
Boiling water:		*- Without defrosting add the pasta to a pasta cooker full of boiling salted water.* *- 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 ***Suggested weight per serving***	**Peso porzione dopo cottura** ***Weight per serving after cooking***	**Resa dopo cottura** ***Yield after cooking***	**Porzioni per cartone** ***Servings per carton***	
g	g	%	n.	
120	150	25	25	

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE
MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS

Parametri ***Parameters***	**Unità di Misura** ***Unit of measurement***	**Valori** ***Values***
Carica Microbica Totale 30°C / *Total Viable Aerobic Count*	ufc/g *; cfu/g*	< 300.000
Coliformi totali / *Total Coliform Bacteria*	ufc/g *; cfu/g*	< 1000
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 / *Absent*
Listeria monocytogenes / *Listeria Monocytoges*	MPN/ 1 g	O.M. 07/12/93

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 GRAMMI
AVERAGE NUTRITIONAL VALUES PER 100 G

Parametri ***Parameters***	**Unità di misura** ***Unit of measurement***	**Valori** ***Value***
Energia / *Energy*	kcal *; kcal*	203
Energia / *Energy*	kJ *; kJ*	858
Proteine / *Proteins*	g *; g*	10,0
Carboidrati / *Carbohydrates*	g *; g*	29,8
di cui zuccheri / *of which sugars*	g *; g*	2,0
Grassi / *Fats*	g *; g*	4,5
di cui acidi grassi saturi / *of which saturated fats*	g *; g*	2,7
Fibre / *Fibres*	g *; g*	1,9
Sodio / *Sodium*	g *; g*	0,29
Minerali / *Minerals*	g *; g*	1,4
Sale / *Salt*	g *; g*	0,73

Surgital S.p.A. – via Bastia, 16/1 – 48017 Lavezzola RA – Emilia Romagna – Italy – C.F. e P.IVA 01066170398
Tel. (+39) 0545-80328 Fax (+39) 0545-80121 e-mail surgital@surgital.it

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

ALLERGENI
ALLERGENS

	A	B
Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale,orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati *Cereals containing gluten (wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut, and its hybridated strain), and derivates*	☑	☐
Crostacei e prodotti a base di crostacei *Crustaceans and crustaceans based products*	☐	☐
Uova e prodotti a base di uova *Eggs and egg based products*	☑	☐
Pesce e prodotti a base di pesce *Fish and fish based products*	☐	☐
Frutta a guscio: mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, noci del brasile, pistacchi, noci del Queensland e prodotti derivati *Shell fruits: almonds, hazelnut, walnuts, cashew nuts, pecan nuts, Brazil nuts,pistachios, macadamias and derivates*	☐	☐
Soia e prodotti a base di soia *Soy and soy based products*	☐	☑
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio) *Milk and milk based products (including lactose)*	☑	☐
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo *Sesame seeds and sesame seed based products*	☐	☐
Sedano e prodotti a base di sedano *Celery and celery based products*	☐	☐
Senape e prodotti a base di senape *Mustard and mustard based products*	☐	☐
Arachidi e prodotti a base di arachidi *Peanuts and peanut based products*	☐	☐
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO2 *Sulphur dioxide and sulphites in concentration higher than 10 mg/kg or 10 mg/l expressed as SO2*	☐	☐
Lupino e prodotti derivati *Lupines and lupine based products*	☐	☐
Molluschi e prodotti derivati *Shell fish and shell fish based products*	☐	☐

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.

Surgital S.p.A. – via Bastia, 16/1 – 48017 Lavezzola RA – Emilia Romagna – Italy – C.F. e P.IVA 01066170398
Tel. (+39) 0545-80328 Fax (+39) 0545-80121 e-mail surgital@surgital.it

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: ***Traceability:***	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. *Surgital S.p.A. ensures full traceability of all raw materials and packaging products, in compliance with European Regulation EC 178/2002.*
HACCP: ***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. *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: ***Packaging materials:***	Surgital S.p.A. assicura che il materiale di confezionamento primario risulta idoneo al contatto con gli alimenti in conformità alle normative vigenti. *Surgital S.p.A. guarantees that it only uses food-grade materials for immediate packaging in compliance with the legislation in force.*
Note legali: ***Legal notice:***	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. *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: ***Validity of this document:***	Surgital S.p.A. provvede all'aggiormento 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. *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: ***Identification of the use intended:***	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.*

Surgital S.p.A. – via Bastia, 16/1 – 48017 Lavezzola RA – Emilia Romagna – Italy – C.F. e P.IVA 01066170398
Tel. (+39) 0545-80328 Fax (+39) 0545-80121 e-mail surgital@surgital.it

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 ***Description***	**Unità di misura** ***Unit of measurement***	**Imballo Primario** ***Primary packaging***	**Imballo Secondario** ***Secondary packaging***
Peso netto *Net weight*	g	3000	3000
Tipologia di packaging *Packaging type*		Sacchetto *Bag*	Cartone *Case*
Tipo di materiale *Kind of material*		HDPE trasparente stampato *Printed transparent HDPE*	Kraft bianco onda bassa *Corrugated white Kraft*
Tara imballo *Packaging tare*	g	17	167
Dimensioni *Packaging size*	mm	550 x 430	290 x 193 x 170
Unità per imballo *Units per carton*	n.	/	1
Codice a barre *Bar code*		/	8006967000475
Modalità di indicazione del lotto *Batch coding format*		GG/MM/AAAA *DD/MM/YYYY*	GG/MM/AAAA *DD/MM/YYYY*
Modalità di indicazione del TMC *BBE coding format*		MM/AAAA *MM/YYYY*	MM/AAAA *MM/YYYY*

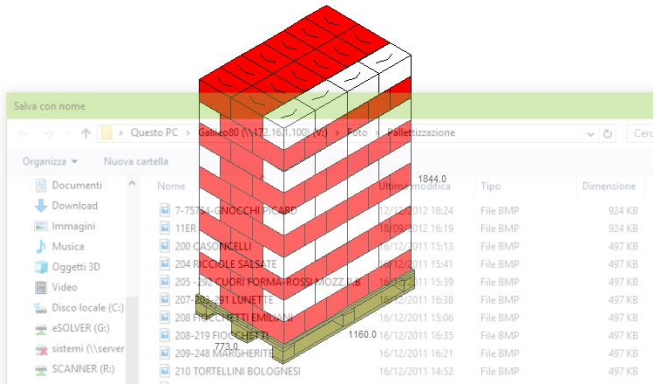
A = Anno / *Y = Year* ; M = Mese / *M = Month* ; G = Giorno / *D = Day*

Surgital S.p.A. – via Bastia, 16/1 – 48017 Lavezzola RA – Emilia Romagna – Italy – C.F. e P.IVA 01066170398
Tel. (+39) 0545-80328 Fax (+39) 0545-80121 e-mail surgital@surgital.it

PALLETTIZZAZIONE

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)	16	10	160	480	185



EPAL (mm 1200 x 800 x 144)

Surgital S.p.A. – via Bastia, 16/1 – 48017 Lavezzola RA – Emilia Romagna – Italy – C.F. e P.IVA 01066170398
Tel. (+39) 0545-80328 Fax (+39) 0545-80121 e-mail surgital@surgital.it