



**SPECIFICA PRODOTTO
PRODUCT SPECIFICATION**

CODICE ARTICOLO
ITEM CODE

F50

Redatto <i>Drawn up by</i>	Verificato e approvato <i>Verified and approved by</i>	N° e data di emissione SPECIFICA PRODOTTO <i>N. and date of issue PRODUCT SPECIFICATION</i>
R & D MANAGER MASOTTI MARIKA <i>Mariika Masotti</i>	QUALITY MANAGER FRANZONI SONIA <i>Sonia Franzoni</i>	N° 7 del 30/03/18

**GNOCCHI RIPIENI CON POMODORO E
MOZZARELLA SURGELATI**

FROZEN GNOCCHI WITH TOMATO AND MOZZARELLA CHEESE FILLING

NOME PRODOTTO

PRODUCT NAME

CODICE ARTICOLO
ITEM CODE

F50

MARCHIO
BRAND

Laboratorio Tortellini



IMBALLO
PACKAGING

Cartone da 6 kg (6 buste da 1 kg)
6 kg case (6 bags x 1 kg)

TEMPERATURA PRODOTTO
PRODUCT TEMPERATURE

Stoccaggio / *Storage*
Trasporto / *Transport*

< -18° C
< -18° 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 MAIUSCOLO

purea di patata 55% (acqua, fiocchi di patate 16% (patata 99%, emulsionanti: mono e di gliceridi degli acidi grassi, spezie), fecola di patata), polpa di pomodoro 15%, farina di GRANO tenero tipo "00", mozzarella 5% (LATTE, sale, caglio), semola di GRANO duro, ortaggi in proporzione variabile (SEDANO, carote, cipolla), amido di mais, farina di riso, olio extra vergine di oliva, olio di semi di girasole, basilico, zucchero, pepe.

INGREDIENTS - ALLERGENS ARE INDICATED IN CAPITAL LETTERS



**SPECIFICA PRODOTTO
PRODUCT SPECIFICATION**

CODICE ARTICOLO
ITEM CODE

F50

potato puree 55% (water, potato flakes 16% (potato 99%, emulsifier: mono and di-glycerides of fatty acids, spices), potato starch), tomato pulp 15%, soft WHEAT flour "00", mozzarella cheese 5% (MILK, salt, rennet), durum WHEAT semolina, mixed vegetables (CELERY, carrots, onion), corn starch, rice flour, extra-virgin olive oil, sunflower oil, basil, sugar, pepper.

**CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE DOPO PREPARAZIONE
ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS AFTER PREPARATION**

Aspetto:	gnocchi di patata con ripieno.
Aspect:	potato gnocchi with filling.
Colore:	gnocchi giallo chiaro, ripieno rosso puntinato.
Colour:	light yellow gnocchi, spotted red filling.
Odore:	tipico dei componenti degli gnocchi e del ripieno.
Odour:	typical of gnocchi and filling ingredients.
Sapore:	caratteristico degli gnocchi ripieni con gusto delicato di salsa al pomodoro, mozzarella e lievi note di basilico.
Taste:	typical of filled gnocchi with delicate taste of tomato sauce mozzarella and light taste of basil.
Consistenza:	morbida.
Texture:	soft.

**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	8,3	Pezzi <i>Units</i>	n./g	12/100
Lunghezza <i>Length</i>	mm	40	Diametro <i>Diameter</i>	mm	20
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**

Acqua bollente:

1 min



Boiling water:

**Consigli per la preparazione
Method for preparation**


- Versare gli gnocchi ancora surgelati in un cuocipasta con acqua salata bollente;
 - Appena ritornato il bollore, lasciare cuocere secondo il tempo indicato mescolando di tanto in tanto;
 - Scolare gli gnocchi;
 - Condire a piacimento.
- Per una preparazione ottimale, rispettare sempre la proporzione di un litro di acqua bollente ogni 100 g di prodotto.
- *Without defrosting, add the gnocchi to a pasta cooker full of boiling salted water*
 - *Once water returns to boil, cook pasta according to the cooking time recommended. Stir occasionally.*
 - *Drain the gnocchi;*
 - *Season to taste.*
- For perfect gnocchi, always use one litre of boiling water for every 100g of product.*



SPECIFICA PRODOTTO PRODUCT SPECIFICATION

CODICE ARTICOLO
ITEM CODE

F50

- Padella:** **6-7 min** - Versare gli gnocchi ripieni ancora surgelati in una padella con ugua quantitativo di salsa;
-  - Aggiungi ½ bicchiere d'acqua e 2 cucchiari di olio;
- Lasciare cuocere a fuoco medio secondo il tempo indicato mescolando di tanto in tanto per favorire lo scongelamento del prodotto.
- Pan:** - Pour the filled gnocchi, still deep-frozen, into a saucepan together with an equal volume of sauce.
- Add ½ glass of water and 2 tablespoons of oil;
- Leave to cook on a medium heat according to the recommended cooking time, stirring occasionally to speed defrosting.

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.
165	175	6	36

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	< 500.000
Coliformi totali / <i>Total Coliform Bacteria</i>	ufc/g ; cfu/g	< 3000
Escherichia coli / <i>Escherichia coli</i>	ufc/g ; cfu/g	< 100
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>
Energia / <i>Energy</i>	kcal ; kcal	187
Energia / <i>Energy</i>	kJ ; kJ	793
Proteine / <i>Proteins</i>	g ; g	5,1
Carboidrati / <i>Carbohydrates</i>	g ; g	35,7
di cui zuccheri / <i>of which sugars</i>	g ; g	4,1
Grassi / <i>Fats</i>	g ; g	2,2
di cui acidi grassi saturi / <i>of which saturated fats</i>	g ; g	0,8
Fibre / <i>Fibres</i>	g ; g	2,2
Sodio / <i>Sodium</i>	g ; g	0,44
Minerali / <i>Minerals</i>	g ; g	1,7
Sale / <i>Salt</i>	g ; g	1,19

MODALITA' DI CONSERVAZIONE STORAGE INSTRUCTIONS

Frigorifero:	1 giorno
In the refrigerator:	1 day
Scoperto ghiaccio:	3 giorni
In the ice compartment:	3 days
Scoperto * (-6°C):	1 settimana
Ice compartment * (-6°C):	1 week
Scoperto ** (-12°C):	1 mese
Ice compartment ** (-12°C):	1 month
Scoperto *** **** (-18°C):	Vedi data impressa sulla confezione



**SPECIFICA PRODOTTO
PRODUCT SPECIFICATION**

CODICE ARTICOLO
ITEM CODE

F50

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

A: Presenza nel prodotto finito secondo ricetta / *Presence in the finished product according to the recipe*

B: Possibile cross contaminazione / *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 1881/2006 e s.m. e i.
Pollutants: *In compliance with European Regulation EC 1881/2006 and subsequent amendments and additions.*



**SPECIFICA PRODOTTO
PRODUCT SPECIFICATION**

CODICE ARTICOLO
ITEM CODE

F50

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:	<i>Surgital S.p.A. ensures full traceability of all raw materials and packaging products, in compliance with European Regulation EC 178/2002.</i>
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>



**SPECIFICA PRODOTTO
PRODUCT SPECIFICATION**

CODICE ARTICOLO
ITEM CODE

F50

**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	6000
Tipologia di packaging <i>Packaging type</i>		Busta <i>Bag</i>	Cartone <i>Case</i>
Tipo di materiale <i>Kind of material</i>		LDPE trasparente stampato <i>Transparent LDPE</i>	Kraft bianco onda bassa <i>Corrugated white Kraft</i>
Tara imballo <i>Packaging tare</i>	g	9	236
Dimensioni <i>Packaging size</i>	mm	230 x 265	385 x 230 x 150
Unità per imballo <i>Units per carton</i>	n.	/	6
Codice a barre <i>Bar code</i>		8006967007764	08006967007771
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



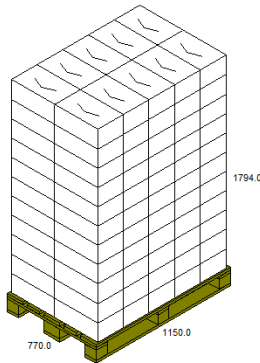
**SPECIFICA PRODOTTO
PRODUCT SPECIFICATION**

CODICE ARTICOLO
ITEM CODE

F50

**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)	10	11	110	660	1795



EPAL (mm 1200 x 800 x 144)