



**SPECIFICA PRODOTTO  
PRODUCT SPECIFICATION**

CODICE ARTICOLO  
ITEM CODE

**Z368**

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>Marika Masotti</i>	QUALITY MANAGER FRANZONI SONIA  <i>Sonia Franzoni</i>	N° 0 del 30/01/20

**NOME PRODOTTO**

**FUSILLI ALL'AMATRICIANA**

**PRODUCT NAME**

**FUSILLI WITH AMATRICIANA SAUCE**

**DENOMINAZIONE DI VENDITA**

Preparazione alimentare a base di pasta e salsa, precotta e surgelata

**PRODUCT DESCRIPTION**

*Precooked and frozen gastronomic ready meal with pasta and sauce*

**CODICE ARTICOLO  
ITEM CODE**

**Z368**

**MARCHIO  
BRAND**

Fiordiprimi



**IMBALLO  
PACKAGING**

Cartone contenente 4 piatti (4 x 350 g)  
*Case containing 4 trays (4 x 350 g)*

**TEMPERATURA PRODOTTO  
PRODUCT TEMPERATURE**

Stoccaggio / *Storage*

< -18° C / 0°F

**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**

Ingredienti salsa 58%: polpa di pomodoro 56%, passata di pomodoro 21%, cipolla, guanciale 14% (carne di suino, sale, pepe, aglio, aromi, zuccheri: destrosio e saccarosio, conservanti: nitrito di sodio, nitrato di potassio, antiossidanti: acido ascorbico, ascorbato di sodio), doppio concentrato di



**SPECIFICA PRODOTTO  
PRODUCT SPECIFICATION**

CODICE ARTICOLO  
ITEM CODE

**Z368**

pomodoro 2%, sale, prezzemolo, zucchero, pepe.

Ingredienti pasta 41%: pasta di semola di grano duro 51% (semola di GRANO duro, acqua), acqua, sale.

Grana Padano DOP (LATTE, sale, caglio, lisozima da UOVO) spolverato in superficie.

**INGREDIENTS - ALLERGENS ARE INDICATED IN CAPITAL LETTERS**

*Sauce ingredients 58%: tomato pulp 56%, pulped tomatoes 21%, onion, cheek lard 14% (pork meat, salt, pepper, garlic, flavourings, sugars: dextrose and saccharose, preservatives: sodium nitrite, potassium nitrate, antioxidant: ascorbic acid, sodium ascorbate), double tomato concentrate 2%, salt, parsley, sugar, pepper.*

*Pasta ingredients 41%: durum wheat semolina pasta 51% (durum WHEAT semolina, water), water, salt.*

*Coated with grated Grana Padano DOP cheese (MILK, salt, rennet, EGG lysozyme) on the surface.*

**CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE DOPO PREPARAZIONE**

**ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS AFTER PREPARATION**

<b>Aspetto:</b>	fusilli conditi con salsa all'amatriciana.
<b>Aspect:</b>	<i>fusilli seasoned with amatriciana sauce.</i>
<b>Colore:</b>	pasta avorio chiaro, salsa rosso intenso con cubetti di pancetta ben evidenti.
<b>Colour:</b>	<i>light ivory coloured pasta, deep red sauce with identifiable cubed smoked bacon.</i>
<b>Odore:</b>	tipico dei componenti della salsa.
<b>Odour:</b>	<i>typical of the sauce ingredients.</i>
<b>Sapore:</b>	caratteristico della pasta di semola di grano duro condita con salsa all'amatriciana.
<b>Taste:</b>	<i>typical of durum wheat semolina pasta seasoned with amatriciana sauce.</i>
<b>Consistenza:</b>	pasta elastica, salsa a densità media.
<b>Texture:</b>	<i>supple pasta, medium density sauce.</i>

**CARATTERISTICHE FISICHE**

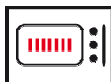
**PHYSICAL CHARACTERISTICS**

Parametri	Unità di misura	Valore medio	Parametri	Unità di misura	Valore medio
<i>Parameters</i>	<i>Units of measurement</i>	<i>Average value</i>	<i>Parameters</i>	<i>Units of measurement</i>	<i>Average value</i>
Pasta <i>Pasta</i>	%	41	Salsa <i>Sauce</i>	%	59
Corpi estranei <i>Foreign bodies</i>	n.	0			

**ISTRUZIONI PER LA PREPARAZIONE**

**COOKING INSTRUCTIONS**

	Parametri di cottura Cooking times and	Modalità di preparazione Method for preparation
Forno a microonde:	<b>5 min 30 sec; 750Watt</b>	- Introdurre il piatto ancora chiuso e surgelato nel forno a microonde secondo il tempo e la potenza indicati. - Aprire il coperchio dalla parte della linguetta, amalgamare la pasta con la salsa e consumare. - <i>Place the still frozen unopened dish in the microwave according to the recommended time and power;</i> - <i>Remove the covering pulling the flap, mix the pasta with the sauce and eat.</i>



**Microwave oven:**

**PORZIONI E RESE**

**PORTIONS & YIELDS**

Porzioni per cartone				
<i>Servings per carton</i>				
n.				
4				



## SPECIFICA PRODOTTO PRODUCT SPECIFICATION

CODICE ARTICOLO  
ITEM CODE

# Z368

### CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

#### MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS

Parametri <i>Parameters</i>	Unità di Misura <i>Unit of</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
Listeria monocytogenes / <i>Listeria Monocytoges</i>	MPN/ 1 g	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</i>	Valori <i>Value</i>
Energia / <i>Energy</i>	kcal ; kcal	137
Energia / <i>Energy</i>	kJ ; kJ	577
Proteine / <i>Proteins</i>	g ; g	5,7
Carboidrati / <i>Carbohydrates</i>	g ; g	19
di cui zuccheri / <i>of which sugars</i>	g ; g	0,64
Grassi / <i>Fats</i>	g ; g	3,7
di cui acidi grassi saturi / <i>of which saturated fats</i>	g ; g	1,0
Fibre / <i>Fibres</i>	g ; g	1,9
Sale / <i>Salt</i>	g ; g	1,1

### MODALITA' DI CONSERVAZIONE

#### STORAGE INSTRUCTIONS

<b>Frigorifero:</b>	1 giorno
<i>In the refrigerator:</i>	<i>1 day</i>
<b>Scomparto ghiaccio:</b>	3 giorni
<i>In the ice compartment:</i>	<i>3 days</i>
<b>Scomparto * (-6°C):</b>	1 settimana
<i>Ice compartment * (-6°C):</i>	<i>1 week</i>
<b>Scomparto ** (-12°C):</b>	1 mese
<i>Ice compartment ** (-12°C):</i>	<i>1 month</i>
<b>Scomparto *** **** (-18°C):</b>	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.  
*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

**Z368**

**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 checked="" 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 checked="" 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 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 <sub>2</sub> <i>Sulphur dioxide and sulphites in concentration higher than 10 mg/kg or 10 mg/l expressed as SO<sub>2</sub></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 contamination / *Possible cross contamination*

**DICHIARAZIONI**

**DECLARATIONS**

**AUTORIZZAZIONI E CERTIFICAZIONI**

**AUTHORIZATIONS & CERTIFICATIONS**

**SPECIFICA PRODOTTO  
PRODUCT SPECIFICATION**CODICE ARTICOLO  
ITEM CODE**Z368****CONFEZIONAMENTO****PACKAGING**

<b>Descrizione</b> <i>Description</i>	<b>Unità di misura</b> <i>Unit of measurement</i>	<b>Imballo Primario</b> <i>Primary packaging</i>	<b>Imballo Secondario</b> <i>Secondary packaging</i>
Peso netto <i>Net weight</i>	g	350	1400
Tipologia di packaging <i>Packaging type</i>		Vassoio con film <i>Tray with covering</i>	Cartone <i>Case</i>
Tipo di materiale <i>Kind of material</i>		PP bianco latte; PET/PE bianco latte stampato <i>Milky white PP; PET/PE milky white printed</i>	Kraft bianco onda bassa <i>Corrugated white Kraft</i>
Tara imballo <i>Packaging tare</i>	g	Vassoio 29; film 4 <i>Tray 29; film 4</i>	154 <i>154</i>
Dimensioni <i>Packaging size</i>	mm	183 x 250 x 34	265 x 195 x 135
Unità per imballo <i>Units per carton</i>	n.	/	4
Codice a barre <i>Bar code</i>		8006967019422	08006967019439
Modalità di indicazione del lotto <i>Batch coding format</i>		GG/MM/AAAA <i>DD/MM/YYYY</i>	GG/MM/AAAA <i>DD/MM/YYYY</i>
Modalità di indicazione del TMC <i>BBE coding format</i>		MM/AAAA <i>MM/YYYY</i>	MM/AAAA <i>MM/YYYY</i>

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



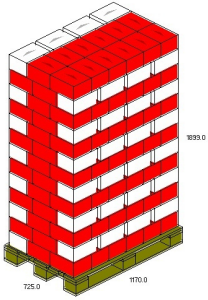
**SPECIFICA PRODOTTO  
PRODUCT SPECIFICATION**

CODICE ARTICOLO  
ITEM CODE

**Z368**

**PALLETIZZAZIONE  
PALLETIZATION**

<b>Tipo</b> <i>Type</i>	<b>Cartoni per strato</b> <i>Cartons per layer</i>	<b>Strati per pallet</b> <i>Layers per pallet</i>	<b>Cartoni per pallet</b> <i>Cartons per pallet</i>	<b>Peso netto pallet</b> <i>Pallet net weight</i>	<b>Altezza del pallet</b> <i>Pallet height</i>
	<b>n.</b>	<b>n.</b>	<b>n.</b>	<b>kg</b>	<b>mm</b>
EPAL ( mm 1200 x 800 x 144 )	16	13	208	291	1900



EPAL ( mm 1200 x 800 x 144 )