



**SPECIFICA PRODOTTO
PRODUKTSPEZIFIKATION**

CODICE ARTICOLO
ARTIKELNUMMER

Z332

Redatto <i>Abgefasst von</i>	Verificato e approvato <i>Überprüft und genehmigt von</i>	N° e data di emissione SPECIFICA PRODOTTO <i>Nummer und Ausgabedatum PRODUKTSPEZIFIKATION</i>
R & D MANAGER MASOTTI MARIKA <i>Marika Masotti</i>	QUALITY MANAGER FRANZONI SONIA <i>Sonia Franzoni</i>	N° 7 del 30/03/18

NOME PRODOTTO

FIOCCHETTI SPECK E ZUCCHINE

PRODUKTNAME

FIOCCHETTI MIT SPECK UND ZUCCHINI

DENOMINAZIONE DI VENDITA

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

PRODUKTBESCHREIBUNG

Vorgegartes, tiefgekühltes Fertiggericht mit Pasta und Sosse

**CODICE ARTICOLO
ARTIKELNUMMER**

Z332

**MARCHIO
MARKE**

Fiordiprimi



**IMBALLO
VERPACKUNG**

Cartone contenente 4 piatti (4 x 300 g)
Karton enthält 4 Teller (4 x 300 g)

**TEMPERATURA PRODOTTO
PRODUKTTEMPERATUR**

Stoccaggio / *Lagerung*
Trasporto / *Transport*

< -18° C / 0°F
< -18° C

SHELF LIFE

18 mesi dalla data produzione
18 Monate vom Produktionsdatum



(L'immagine ha il solo scopo di presentare il prodotto / *Das Bild dient nur zur Produktpräsentation*)



SPECIFICA PRODOTTO PRODUKTSPEZIFIKATION

CODICE ARTICOLO
ARTIKELNUMMER

Z332

INGREDIENTI - GLI ALLERGENI SONO SEGNALATI IN MAIUSCOLO

pasta all'uovo precotta 47% (pasta all'uovo 80% (semola di GRANO duro, Gorgonzola DOP (LATTE, sale, caglio), UOVA 11%, ricotta (siero di LATTE, sale, correttore di acidità: acido lattico), Grana Padano DOP (LATTE, sale, caglio, conservante: lisozima da UOVO), pangrattato (farina di GRANO tenero tipo "0", acqua, sale, lievito, farina di FRUMENTO maltato), prezzemolo, sale), acqua), LATTE intero fresco pastorizzato, zucchine 15%, crema a base di grassi vegetali (acqua, grassi vegetali non idrogenati (olio di palma), LATTICELLO in polvere, amido di mais, maltodestrine, emulsionante: lecitina di SOIA, stabilizzanti: gomma di guar, farina di semi di carrube), speck 3,5% (carne di suino, sale, spezie, destrosio, fruttosio, antiossidante: ascorbato di sodio, conservante: nitrito di sodio), Taleggio DOP (LATTE, fermenti lattici, sale, caglio), farina di FRUMENTO, margarina vegetale (oli e grassi vegetali non idrogenati (grassi (palma, cocco), olio (semi di girasole)), acqua, emulsionanti: mono e digliceridi degli acidi grassi, correttore di acidità: acido citrico), olio di semi di girasole, sale, prezzemolo, olio extra vergine di oliva.
Grana Padano DOP (LATTE, sale, caglio, conservante: lisozima da UOVO) spolverato in superficie.

ZUTATEN - DIE ALLERGENE SIND GROSSGESCHRIEBEN

*Vorgegarte Eier-Pasta 47% (Eier-Pasta 80% (HARTWEIZENGRIESS, Gorgonzola DOP Käse (MILCH, Salz, Lab), EIER 11%, Ricotta (MOLKE, Salz, Säureregulator: Milchsäure), Grana Padano DOP Käse (MILCH, Salz, Lab, Konservierungsmittel: EI-Lysozym), Paniermehl (WEICHWEIZENMEHL Typ "0", Wasser, Salz, Hefe, gemälztes WEIZENMEHL), Petersilie, Salz), Wasser), pasteurisierte FRISCHVOLLMILCH, Zucchini 15%, Sahne aus Pflanzenfett (Wasser, nicht gehärtete Pflanzenfette (Palmenöl), BUTTERMILCH in Pulverform, Maisstärke, Maltodextrin, Emulgator: SOJALECITIN, Stabilisatoren: Guarkernmehl, Johannisbrotkernmehl), Speck 3,5% (Schweinefleisch, Salz, Gewürze, Dextrose, Fruktose, Antioxidant: Natriumascorbat, Konservierungsmittel: Natriumnitrit), Taleggio Dop Käse (MILCH, Milchfermente, Salz, Lab), WEIZENMEHL, Pflanzenmargarine (nicht gehärtete Pflanzenöle und Fette (Fette (Palme, Kokos), Öle (Sonnenblumenöl)), Wasser, Emulgator: Mono- und Diglyceride von Fettsäuren, Säureregulator: Zitronensäure), Sonnenblumenöl, Salz, Petersilie, Extra Vergine Olivenöl.
Geriebener Grana Padano DOP Käse (MILCH, Salz, Lab, Konservierungsmittel: EI-Lysozym).*

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE DOPO PREPARAZIONE

ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN NACH DER ZUBEREITUNG

Aspetto:	pasta a forma di piccoli fiocchi condita con salsa besciamella, speck e zucchine.
Aussehen:	<i>Pasta, mit der Form eines Säckchen, mit Bechamelsosse, Speck und Zucchini.</i>
Colore:	pasta giallo intenso, salsa chiara con pezzetti di speck e cubetti di zucchine ben evidenti.
Farbe:	<i>Pasta in intensivem Gelb, helle Sosse mit ersichtlichen Stücken von Speck und Zucchini.</i>
Odore:	tipico dei componenti della salsa.
Geruch:	<i>typisch, gegeben durch die Komponenten der Sosse.</i>
Sapore:	caratteristico della pasta all'uovo ripiena di Gorgonzola, condita con salsa besciamella contenente Taleggio, speck e zucchine.
Geschmack:	<i>gegeben durch die Eier-Pasta, gefüllt mit Gorgonzola Käse, mit einer Bechamelsosse aus Taleggio Käse, Speck und Zucchini.</i>
Consistenza:	pasta elastica, salsa cremosa.
Festigkeit:	<i>elastische Pasta, cremige Sosse.</i>



**SPECIFICA PRODOTTO
PRODUKTSPEZIFIKATION**

CODICE ARTICOLO
ARTIKELNUMMER

Z332

**CARATTERISTICHE FISICHE
PRODUKTEIGENSCHAFTEN**

Parametri <i>Parameter</i>	Unità di misura <i>Masseinheit</i>	Valore medio <i>Durchschnittswert</i>	Parametri <i>Parameter</i>	Unità di misura <i>Masseinheit</i>	Valore medio <i>Durchschnittswert</i>
Pasta <i>Pasta</i>	%	47	Salsa <i>Sauce</i>	%	53
Corpi estranei <i>Fremdkörper</i>	n.	0			

Le difettosità sono riferite alla singola unità di vendita.

Die Fehler beziehen sich auf die einzelne Verkaufseinheit.

ISTRUZIONI PER LA PREPARAZIONE

ZUBEREITUNG

**Parametri di cottura
Koch- und Backangaben**

**Modalità di preparazione
Zubereitung**

Forno a microonde:

4 min 30 sec; 750Watt



Mikrowelle:

- 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.
- *Denn tiefgekühlten und geschlossenen Teller in die Mikrowelle geben und Zeit- und Leistungsangaben beachten.*
- *Den Deckel an der Seite der Lasche öffnen, die Pasta mit der Sosse vermischen und verkosten.*

PORZIONI E RESE

PORTIONEN UND ERTRAG

Porzioni per cartone <i>Portionsanzahl pro Karton</i>				
n.				
4				

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

MIKROBIOLOGISCHE EIGENSCHAFTEN

Parametri

Parameter

Carica Microbica Totale 30°C / *Mesophile mikrobielle Ladung*
Coliformi totali / *gesamte koliforme Bakterien*
Escherichia coli / *Escherichia Coli*
Stafilococchi Coagulasi positivi / *Staphylococcus Aureus*
Salmonella spp. / *Salmonellen*
Listeria monocytogenes / *Listeria Monocytogenes*

Unità di Misura

Einheit

ufc/g ; KbE/g
ufc/g ; KbE/g
ufc/g ; KbE/g
ufc/g ; KbE/g
/25g ; /25g
MPN/ 1 g ; /25 g

Valori

Wert

< 300.000
< 1000
< 10
< 100
Assente
O.M. 07/12/93

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 GRAMMI

NÄHRSTOFFGEHALT - DURCHSCHNITTSWERT FÜR 100 GRAMM

Parametri

Parameter

Energia / *Energie*
Energia / *Energie*
Proteine / *Eiweiss*
Carboidrati / *Kohlenhydrate*
di cui zuccheri / *davon Zucker*
Grassi / *Fett*
di cui acidi grassi saturi / *davon gesättigte Fettsäuren*

Unità di misura

Einheit

kcal ; kcal
kJ ; kJ
g ; g
g ; g
g ; g
g ; g
g ; g

Valori

Wert

169
709
10,3
12,8
2,4
8,2
4,0



**SPECIFICA PRODOTTO
PRODUKTSPEZIFIKATION**

CODICE ARTICOLO
ARTIKELNUMMER

Z332

Fibre / <i>Ballaststoffe</i>	g ; g	1,6
Sodio / <i>Natrium</i>	g ; g	0,41
Minerali / <i>Mineralien</i>	g ; g	1,5
Sale / <i>Salz</i>	g ; g	1,04

**MODALITA' DI CONSERVAZIONE
KONSERVIERUNGSBEDINGUNGEN**

Frigorifero: 1 giorno

Kühlschrank: 1 Tag

Scomparto ghiaccio: 3 giorni

Gefrierfach: 3 Tage

Scomparto * (-6°C): 1 settimana

Gefrierfach * (-6°C): 1 Woche

Scomparto ** (-12°C): 1 mese

Gefrierfach ** (-12°C): 1 Monat

Scomparto * **** (-18°C):** Vedi data impressa sulla confezione

Gefrierfach * **** (-18°C):** siehe Ablaufdatum auf Kartonetikette

Il prodotto una volta scongelato non deve essere ricongelato e deve essere consumato entro 24 ore dallo scongelamento, conservandolo in frigorifero.

Einmal aufgetaut, muss das Produkt im Kühlschrank aufbewahrt werden und innerhalb von 24 Stunden verzehrt werden.



**SPECIFICA PRODOTTO
PRODUKTSPEZIFIKATION**

CODICE ARTICOLO
ARTIKELNUMMER

Z332

ALLERGENI

ALLERGENE

	A	B
Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati <i>Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut und deren Hybridstamm), und -erzeugnisse</i>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Crostacei e prodotti a base di crostacei <i>Krebstiere und -erzeugnisse</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Uova e prodotti a base di uova <i>Eier und -erzeugnisse</i>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Pesce e prodotti a base di pesce <i>Fisch und -erzeugnisse</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>Schalenfrüchte: Mandeln, Nüsse, Walnüsse, Cashew-Nüsse, Pecan-Nüsse, Para-Nüsse, Pistazien, Macadamia-Nüsse und -erzeugnisse</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Soia e prodotti a base di soia <i>Soja und -erzeugnisse</i>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio) <i>Milch und Milchprodukte (einschliesslich Laktose)</i>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo <i>Sesamsamen und -erzeugnisse</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Sedano e prodotti a base di sedano <i>Sellerie und -erzeugnisse</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Senape e prodotti a base di senape <i>Senf und -erzeugnisse</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Arachidi e prodotti a base di arachidi <i>Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse</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>Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentration höher als 10 mg/kg oder 10 mg/l ausgedrückt als SO₂</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Lupino e prodotti derivati <i>Lupine und -erzeugnisse</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Molluschi e prodotti derivati <i>Weichtiere und -erzeugnisse</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

A: Presenza nel prodotto finito secondo ricetta / *Im fertigen Produkt enthalten, wie nach Rezeptvorlage*

B: Possibile cross contamination / *Mögliche Cross-Kontamination*

DICHIARAZIONI

ZUSÄTZLICHE ANGABEN

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.
GVO:	<i>Surgital S.p.A. erklärt hiermit, dass die hergestellten Produkte den EG-Verordnungen 1829/2003 und 1830/2003, bezüglich der Kennzeichnung und der Rückverfolgbarkeit genetisch veränderter Nahrungsmittel, entsprechen.</i>
Trattamenti con radiazioni ionizzanti: Behandlung mit ionisierenden Strahlen:	Surgital S.p.A. non utilizza materie prime sottoposte a trattamenti ionizzanti. <i>Surgital S.p.A. verwendet keine Rohstoffe, die durch ionisierende Strahlen behandelt werden.</i>
Contaminanti: Schadstoffe:	Conformi al Regolamento CE 1881/2006 e s.m. e i. <i>Gemäß EG-Verordnung 1881/2006 in geltender Fassung.</i>
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.
Rückverfolgbarkeit:	<i>Surgital S.p.A. garantiert die vollständige Rückverfolgbarkeit der verwendeten Rohstoffe und Verpackungsmaterialien und identifiziert sorgfältig die</i>



SPECIFICA PRODOTTO PRODUKTSPEZIFIKATION

CODICE ARTICOLO
ARTIKELNUMMER

Z332

Bestimmungsorte aller Fertigprodukte, gemäß EG-Verordnung 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:	<i>Surgital S.p.A. garantisce, che la Herstellung der Produkte unter Berücksichtigung der Vorschriften der EG-Verordnung 852/2004 über Lebensmittelhygiene abläuft und sorgt streng dafür, dass ein Selbstkontroll-System, auf der Grundlage der HACCP-Methode, angewendet wird.</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.
Verpackungsmaterial:	<i>Surgital S.p.A. garantiert, dass das Material der Primärverpackung, gemäß den geltenden Vorschriften für den direkten Kontakt mit Lebensmitteln, geeignet ist.</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.
Rechtliche Hinweise:	<i>Surgital S.p.A. garantiert nur die, in dieser Produktionsbeschreibung erwähnten, Kriterien. Die Verwendung dieses Produkts kann Landesvorschriften unterstellt sein. Surgital Sp.A. ist nicht haftbar für unsachgemäßen und unrechtmäßigen Gebrauch dieses Produkts.</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.
Gültigkeit des Dokuments:	<i>Surgital S.p.A. aktualisiert dieses Dokument nach eigenem Gutdünken. Wer sich im Besitz dieses Dokuments befindet, ist dazu verpflichtet, sicherzustellen, dass er über die neueste Fassung verfügt.</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.
Verwendungszweck:	<i>Es sind keine anderen Verwendungszwecke, als die angegebenen vorgesehen. Das Produkt ist nicht geeignet für den Verzehr durch Personen mit Intoleranzen und/oder Nahrungsmittelallergien im Zusammenhang mit den angegebenen Allergenen auf dem Etikett</i>

AUTORIZZAZIONI E CERTIFICAZIONI GENEHMIGUNGEN UND ZERTIFIZIERUNGEN

Numero di riconoscimento:
Erkennungszeichen



Certificazioni:
Zertifikate

- Uni En Iso 9001
- International Food Standard
- BRC - Global Standard for Food Safety
- Uni En Iso 14001
- SA8000





**SPECIFICA PRODOTTO
PRODUKTSPEZIFIKATION**

CODICE ARTICOLO
ARTIKELNUMMER

Z332



**CONFEZIONAMENTO
VERPACKUNG**

Descrizione <i>Beschreibung</i>	Unità di misura <i>Masseinheit</i>	Imballo Primario <i>Primärverpackung</i>	Imballo Secondario <i>Sekundärverpackung</i>
Peso netto <i>Nettogewicht</i>	g	300	1200
Tipologia di packaging <i>Verpackungsart</i>		Vassoio con film <i>Teller mit Folie</i>	Cartone <i>Karton</i>
Tipo di materiale <i>Verpackungsmaterial</i>		PP bianco latte; PET/PE bianco latte stampato <i>PP milchweiss; PET/PE milchweiss bedruckt</i>	Kraft bianco onda bassa <i>Kraft, weiss, niedrig gewellt</i>
Tara imballo <i>Verpackungsgewicht</i>	g	Vassoio 29; film 4 <i>Teller: 29; Folie: 4</i>	154 154
Dimensioni <i>Verpackungsgrösse</i>	mm	183 x 250 x 34	265 x 195 x 135
Unità per imballo <i>Einheiten pro Verpackung</i>	n.	/	4
Codice a barre <i>Strichcode</i>		8006967010658	08006967004138
Modalità di indicazione del lotto <i>Angaben zum Strichcode</i>		GG/MM/AAAA TT/MM/JJJJ	GG/MM/AAAA TT/MM/JJJJ
Modalità di indicazione del TMC <i>Angaben zum MHD</i>		MM/AAAA MM/JJJJ	MM/AAAA MM/JJJJ

A = Anno M=mese / J = Jahr M=Monat ; G = Giorno / T = Tag ; X-S=dati fissi / X-S=Feste Daten



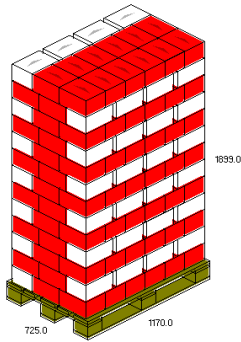
**SPECIFICA PRODOTTO
PRODUKTSPEZIFIKATION**

CODICE ARTICOLO
ARTIKELNUMMER

Z332

**PALLETIZZAZIONE
PALETTISIERUNG**

Tipo <i>Typ</i>	Cartoni per strato <i>Anzahl Kartons pro Lage</i> n.	Strati per pallet <i>Lagenanzahl</i> n.	Cartoni per pallet <i>Anzahl Kartons pro Palette</i> n.	Peso netto pallet <i>Nettogewicht Palette</i> kg	Altezza del pallet <i>Höhe der Palette</i> mm
EPAL (mm 1200 x 800 x 144)	16	13	208	250	1900



EPAL (mm 1200 x 800 x 144)