



**SPECIFICA PRODOTTO  
PRODUCT SPECIFICATION**

CODICE ARTICOLO  
ITEM CODE

**X104**

**NOME PRODOTTO**

**MELANZANE ALLA PARMIGIANA**

**PRODUCT NAME**

**GRILLED AUBERGINES PARMIGIANA STYLE**

**DENOMINAZIONE DI VENDITA**

SPECIALITA' ALIMENTARE SURGELATA

**PRODUCT DESCRIPTION**

FROZEN GASTRONOMIC SPECIALTY

**CODICE ARTICOLO  
ITEM CODE**

**X104**

**MARCHIO  
BRAND**

Fiordiprimi



**IMBALLO  
PACKAGING**

Cartone contenente 4 piatti (4 x 300 g)  
Case containing 4 trays (4 x 300 g)

**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**

MELANZANE GRIGLIATE 44%, POLPA DI POMODORO, FORMAGGIO A PASTA FILATA, (latte VACCINO PASTORIZZATO, SALE, CAGLIO), CIPOLLA, OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA, OLIO DI SEMI DI GIRASOLE, burro, PREPARATO PER BRODO VEGETALE (SALE, PROTEINE VEGETALI IDROLIZZATE DA soia, AMIDO DI RISO, ESTRATTO DI LIEVITO, OLIO D'OLIVA, VERDURE DISIDRATATE IN PROPORZIONE VARIABILE (PATATE, CIPOLLA, AGLIO, POMODORO, PREZZEMOLO, CAROTE, FINOCCHIO), ERBE AROMATICHE, SPEZIE, CORRETTORE DI ACIDITÀ (ACIDO LATTICO)), BASILICO, ZUCCHERO.

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

GRILLED AUBERGINES 44%, TOMATO PULP, PULLED-CURD CHEESE, (PASTEURIZED COW milk, SALT, RENNET), ONION, EXTRA-VIRGIN OLIVE OIL, SUNFLOWER OIL, butter, VEGETABLE BROTH PREPARATION (SALT, HYDROLYZED VEGETABLE PROTEINS OF soya, RICE STARCH, YEAST EXTRACT, OLIVE OIL, DEHYDRATED VEGETABLES IN VARIABLE PROPORTION (POTATOES, ONION, GARLIC, TOMATO, PARSLEY, CARROTS, FENNEL), FRESH HERBS,



**SPECIFICA PRODOTTO  
PRODUCT SPECIFICATION**

CODICE ARTICOLO  
ITEM CODE

**X104**

SPICES, ACIDITY REGULATOR (LACTIC ACID), BASIL, SUGAR.

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


<b>Aspetto:</b>	tipico delle melanzane alla parmigiana.
<b>Aspect:</b>	typical of aubergine Parmigiana style.
<b>Colore:</b>	caratteristico dei singoli componenti.
<b>Colour:</b>	typical of the ingredients.
<b>Odore:</b>	tipico dei componenti.
<b>Odour:</b>	typical of the ingredients.
<b>Sapore:</b>	caratteristico delle melanzane grigliate condite con salsa al pomodoro e formaggio.
<b>Taste:</b>	typical of grilled aubergines with tomato sauce and cheese.
<b>Consistenza:</b>	tenera.
<b>Texture:</b>	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>
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 <i>Cooking times and</i>	Consigli per la preparazione <i>Method for preparation</i>
<b>Forno microonde:</b>	<b>6 min; 750 Watt</b>	Introdurre la vaschetta ancora chiusa e surgelata nel forno a microonde secondo il tempo e la potenza indicati. Aprire il coperchio dalla parte della linguetta e consumare.
		<i>Put the still closed and deep-frozen tray in the micro-wave oven according to the recommended time and power. Open the covering pulling the flap and eat.</i>

**PORZIONI E RESE  
PORTIONS & YIELDS**

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

**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



**SPECIFICA PRODOTTO  
PRODUCT SPECIFICATION**

CODICE ARTICOLO  
ITEM CODE

**X104**

Listeria Monocytogenes / *Listeria Monocytogenes*

/25g

O.M. 07/12/93

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

<b>Parametri Parameters</b>	<b>Unità di misura Unit of</b>	<b>Valori Value</b>
Valore energetico / <i>Energy value</i>	kcal ; <i>kcal</i>	129
Valore energetico / <i>Energy value</i>	kJ ; <i>kJ</i>	535
Proteine / <i>Proteins</i>	g ; <i>g</i>	7,3
Carboidrati / <i>Carbohydrates</i>	g ; <i>g</i>	2,8
di cui zuccheri / <i>of which sugars</i>	g ; <i>g</i>	2,7
Grassi / <i>Fats</i>	g ; <i>g</i>	9,0
di cui acidi grassi saturi / <i>of which saturated fats</i>	g ; <i>g</i>	3,9
di cui acidi grassi trans / <i>of which trans fats</i>	g ; <i>g</i>	0,08
Fibre / <i>Fibres</i>	g ; <i>g</i>	3,5
Sodio / <i>Sodium</i>	g ; <i>g</i>	0,20
Colesterolo / <i>Cholesterol</i>	mg ; <i>mg</i>	15,4
Vitamina A / <i>Vitamin A</i>	µg ; <i>µg</i>	0,0
Vitamina C / <i>Vitamin C</i>	µg ; <i>µg</i>	0,0
Calcio / <i>Calcium</i>	mg ; <i>mg</i>	120
Ferro / <i>Iron</i>	mg ; <i>mg</i>	0,62
Sale / <i>Salt</i>	g ; <i>g</i>	0,50

**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*



**SPECIFICA PRODOTTO  
PRODUCT SPECIFICATION**

CODICE ARTICOLO  
ITEM CODE

**X104**

**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 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>Soya and soya based products</i>	<input checked="" 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 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**

**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.*

**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

# X104

*products, in compliance with European Regulation EC 178/2002.*

<b>HACCP:</b>	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.
<b>HACCP:</b>	<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>
<b>Materiale di confezionamento:</b>	Surgital S.p.A. assicura che il materiale di confezionamento primario risulta idoneo al contatto con gli alimenti in conformità alle normative vigenti.
<b>Packaging materials:</b>	<i>Surgital S.p.A. guarantees that it only uses food-grade materials for immediate packaging in compliance with the legislation in force.</i>
<b>Note legali:</b>	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.
<b>Legal notice:</b>	<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>
<b>Validità del documento:</b>	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 edizione.
<b>Validity of this document:</b>	<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>
<b>Identificazione dell'uso previsto:</b>	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.
<b>Identification of the use intended:</b>	<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>

### AUTORIZZAZIONI E CERTIFICAZIONI AUTHORIZATIONS & CERTIFICATIONS

**Numero di riconoscimento:**  
**Approval number:**



**Certificazioni:**  
**Certifications:**

- Uni En Iso 9001:2008
- Uni En Iso 14001:2004
- SA8000:2008



**SPECIFICA PRODOTTO  
PRODUCT SPECIFICATION**CODICE ARTICOLO  
ITEM CODE**X104****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	300	1200
Tipologia di packaging <i>Packaging type</i>		Vassoio con coperchio <i>Tray with covering</i>	Cartone <i>Case</i>
Tipo di materiale <i>Kind of material</i>		Cartoncino/PE <i>PE cartonboard</i>	Kraft bianco onda bassa <i>Corrugated white Kraft</i>
Tara imballo <i>Packaging tare</i>	g	Vassoio 16; coperchio 8 <i>Tray 16; covering 8</i>	150 150
Dimensioni <i>Packaging size</i>	mm	184 x 134 x 35	295 x 195 x 110
Unità per imballo <i>Units per carton</i>	n.	/	4
Codice a barre <i>Bar code</i>		8006967005982	08006967005999
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



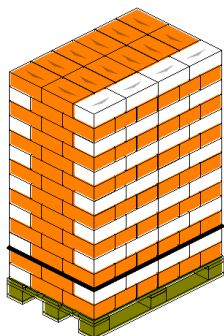
**SPECIFICA PRODOTTO  
PRODUCT SPECIFICATION**

CODICE ARTICOLO  
ITEM CODE

**X104**

**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	14	224	268,8	1726



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 16/05/16

Mariika Masotti

Sonia Franzoni