



**SPECIFICA PRODOTTO
PRODUCT SPECIFICATION**

CODICE ARTICOLO
ITEM CODE

K117

NOME PRODOTTO

QUADRELLI CON CHIANINA E CARDONCELLI

PRODUCT NAME

QUADRELLI WITH CHIANINA BEEF MEAT AND CARDONCELLI MUSHROOMS

DENOMINAZIONE DI VENDITA

PASTA FRESCA ALL'UOVO CON RIPIENO SURGELATA

PRODUCT DESCRIPTION

FRESH FROZEN EGG-PASTA WITH FILLING

**CODICE ARTICOLO
ITEM CODE**

K117

**MARCHIO
BRAND**

Divine Creazioni



**IMBALLO
PACKAGING**

Cartone da 2 kg (9 vassoi con 16 pezzi ciascuno)
2 kg case (9 trays of 16 pieces each)

**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

INGREDIENTI RIPIENO 55,0%: CARNE DI BOVINO BRASATA RAZZA CHIANINA"55,0%, (CARNE DI BOVINO "RAZZA CHIANINA" 90,0%, OLIO DI SEMI DI GIRASOLE, VINO ROSSO, SALE, PEPE, AGLIO), BRODO DI CARNE DI BOVINO "RAZZA CHIANINA" (ACQUA, CARNE DI BOVINO "RAZZA CHIANINA", SEDANO, CIPOLLA, CAROTE, SALE), RICOTTA (SIERO DI LATTE, LATTE, SALE, CORRETTORE DI ACIDITA': ACIDO CITRICO), PARMIGIANO REGGIANO DOP, PANGRATTATO (FARINA DI GRANO TENERO, ACQUA, LIEVITO NATURALE, SALE, FARINE DI CEREALI MALTATI), FUNGHI CARDONCELLI BRASATI 4,0% (PLEUROTUS ERYNGII 96%, OLIO DI SEMI DI GIRASOLE, PREZZEMOLO, SALE, AGLIO), UOVA.
INGREDIENTI SFOGLIA: SEMOLA DI GRANO DURO, UOVA 29,0%.

INGREDIENTS

FILLING INGREDIENTS 55,0%: BRAISED "CHIANINA BEEF" 55,0%("CHIANINA BEEF" 90,0%, SUNFLOWER SEEDS OIL, RED WINE, SALT, PEPPER, GARLIC), "CHIANINA BEEF" STOCK (WATER, "CHIANINA BEEF", CELERY, ONION,



**SPECIFICA PRODOTTO
PRODUCT SPECIFICATION**

CODICE ARTICOLO
ITEM CODE

K117

CARROT, SALT), RICOTTA CHEESE (WHEY, MILK, SALT, ACIDITY REGULATOR: CITRIC ACID)), PARMIGIANO REGGIANO DOP CHEESE, BREAD CRUMBS (SOFT WHEAT FLOUR, WATER, NATURAL YEAST, SALT, MALTED CEREAL FLOURS), KING OYSTER MUSHROOMS 4,0% (PLEUROTUS ERYNGJI 96%, SUNFLOWER OIL, PARSLEY, SALT, GARLIC), EGGS.

INGREDIENTS PASTA: DURUM WHEAT SEMOLINA, EGGS 29,0%.

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

Aspetto: pasta ripiena a forma tipica di raviolo quadrato con pinzatura "a forchetta" sui quattro lati. Pezzi unici sempre leggermente diversi l'uno dall'altro.
Aspect: filled pasta with typical shape of squared raviolo pinched with a fork on four sides. Unique pieces always slightly different one from the other.
Colore: pasta giallo intenso, ripieno marrone con pezzetti di funghi Cardoncelli ben evidenti.
Colour: deep yellow pasta, brown filling with identifiable pieces of Cardoncelli mushrooms
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 intenso di carne brasata di bovino e note delicate di funghi Cardoncelli.
Taste: typical of filled egg pasta with strong taste of braised beef meat and delicate light taste of Cardoncelli mushrooms.
Consistenza: pasta elastica, ripieno morbido.
Texture: supple pasta, soft filling.

**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>
Pasta <i>Pasta</i>	%	45	Ripieno <i>Filling</i>	%	55
Peso singolo pezzo <i>Weight of the single unit</i>	g	10 - 14	Lunghezza <i>Length</i>	mm	45 - 55
Larghezza <i>Width</i>	mm	42 - 52	Altezza <i>Height</i>	mm	16
Briciole <i>Crumbs</i>	%	1	Pezzi rotti <i>Broken units</i>	%	3
Pezzi deformati <i>Deformed units</i>	%	2	Pezzi non farciti o parzialmente farciti <i>Not filled or partially filled units</i>	%	2
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:

6 - 7 min.



**Consigli per la preparazione
Method for preparation**

- 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.



**SPECIFICA PRODOTTO
PRODUCT SPECIFICATION**

CODICE ARTICOLO
ITEM CODE

K117

Boiling water:

Per una preparazione ottimale, rispettare sempre la proporzione di un litro di acqua bollente ogni 100 g di prodotto.

- 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**

Resa dopo cottura Yield after cooking	Pezzi consigliati per porzione Suggested units per serving	Porzioni per cartone Servings per carton		
%	n.	n.		
18	9	16		

**CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE
MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS**

Parametri

Parameters

Carica Microbica Mesofila / Total Viable Aerobic Count

Coliformi totali / Total Coliform Bacteria

Escherichia coli / Escherichia coli

Stafilococchi Coagulasi positivi / Coagulase Positive Staphylococci

Salmonella spp. / Salmonella spp

Listeria Monocytogenes / Listeria Monocytogenes

**Unità di Misura
Unit of measurement**

ufc/g ; cfu/g

ufc/g ; cfu/g

ufc/g ; cfu/g

ufc/g ; cfu/g

/25g

/25g

Valori

Values

< 300.000

< 1000

< 10

< 100

Assente

O.M. 07/12/93

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

Parametri

Parameters

Valore energetico / Energy value

Valore energetico / Energy value

Proteine / Protein

Carboidrati / Carbohydrate

di cui zuccheri / of which sugars

Grassi / Fats

di cui saturi / of which saturated fats

Fibre alimentari / Dietary fibres

Sodio / Sodium

Minerali / Minerals

**Unità di misura
Unit of measurement**

kcal ; kcal

kJ ; kJ

g ; g

g ; g

g ; g

g ; g

g ; g

g ; g

g ; g

g ; g

Valori

Value

216

911

16,9

22,5

1,8

5,9

2,7

2,8

0,57

1,9

**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

Ice compartment * **** (-18°C):**

See date printed on the package



**SPECIFICA PRODOTTO
PRODUCT SPECIFICATION**

CODICE ARTICOLO
ITEM CODE

K117

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 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>Soya and soya 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

K117

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>

AUTORIZZAZIONI E CERTIFICAZIONI AUTHORIZATIONS & CERTIFICATIONS

Numero di riconoscimento:
Approval number:



Certificazioni:
Certifications:

- Uni En Iso 9001:2008
- International Food Standard
- BRC - Global Standard for Food Safety
- Uni En Iso 14001:2004
- SA8000:2008



**SPECIFICA PRODOTTO
PRODUCT SPECIFICATION**CODICE ARTICOLO
ITEM CODE**K117****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	222	2000
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>		PST/PE bianco; PET/PE trasparente <i>White PST/PW; transparent PET/PE</i>	Kraft bianco onda bassa <i>Corrugated white Kraft</i>
Tara imballo <i>Packaging tare</i>	g	Vassoio 28; film 6 <i>Tray 28; film 6</i>	210 210
Dimensioni <i>Packaging size</i>	mm	286 x 258 x 18	298 x 265 x 172
Unità per imballo <i>Units per carton</i>	n.	/	9
Codice a barre <i>Bar code</i>		/	8006967008037
Modalità di indicazione del lotto <i>Batch coding format</i>		AAGGG YYDDD	AAGGG YYDDD
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



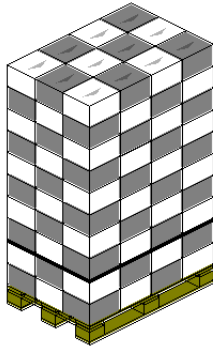
**SPECIFICA PRODOTTO
PRODUCT SPECIFICATION**

CODICE ARTICOLO
ITEM CODE

K117

**PALLETIZZAZIONE
PALLETIZATION**

Tipo Type	Cartoni per strato Cartons per layer	Strati per pallet Layers per pallet	Cartoni per pallet Cartons per pallet	Peso netto pallet Pallet net weight	Altezza del pallet Pallet height
	n.	n.	n.	kg	mm
EPAL (mm 1200 x 800 x 144)	12	10	120	240	1864



EPAL (mm 1200 x 800 x 144)

Redatto Drawn up by	Verificato e approvato Verified and approved by	N° e data di emissione N. and date of issue
MASOTTI MARIKA	FRANZONI SONIA	N° 0 del 31/08/12

Marika Masotti

Sonia Franzoni