



**SPECIFICA PRODOTTO  
PRODUCT SPECIFICATION**

CODICE ARTICOLO  
ITEM CODE

**P512**

| Redatto<br><i>Drawn up by</i>                                | Verificato e approvato<br><i>Verified and approved by</i>      | N° e data di emissione SPECIFICA PRODOTTO<br><i>N. and date of issue PRODUCT SPECIFICATION</i> |
|--|--|--|
| R & D MANAGER<br>MASOTTI MARIKA<br><br><i>Marika Masotti</i> | QUALITY MANAGER<br>FRANZONI SONIA<br><br><i>Sonia Franzoni</i> | N° 12 del 09/12/21   |

**NOME PRODOTTO**

**SPAGHETTI DI SEMOLA PRECOTTI**

**PRODUCT NAME**

**PRECOOKED DURUM WHEAT SEMOLINA SPAGHETTI**

**DENOMINAZIONE DI VENDITA**

Pasta di semola di grano duro precotta surgelata

**PRODUCT DESCRIPTION**

*Precooked frozen durum wheat semolina pasta*

**CODICE ARTICOLO  
ITEM CODE**

**P512**

**MARCHIO  
BRAND**

Pastasi soluzioni express



**IMBALLO  
PACKAGING**

Cartone da 4 kg (4 buste da 1 kg)  
*4 kg case (4 bags x 1 kg)*

**TEMPERATURA PRODOTTO  
PRODUCT TEMPERATURE**

Stoccaggio / *Storage*  
Trasporto / *Transport*

< -18° C / 0°F  
< -18° C

**SHELF LIFE**

24 mesi dalla data produzione  
*24 months after production date*



( L'immagine ha il solo scopo di presentare il prodotto / *The picture is for illustration purposes only* )



**SPECIFICA PRODOTTO  
PRODUCT SPECIFICATION**

CODICE ARTICOLO  
ITEM CODE

**P512**

**INGREDIENTI - GLI ALLERGENI SONO SEGNALATI IN MAIUSCOLO**

Ingredienti: pasta di semola di grano duro 80% (semola di GRANO duro, acqua), acqua.

PUO' CONTENERE: UOVA, SENAPE, SOIA.

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

Ingredients: durum wheat semolina pasta 80% (durum WHEAT semolina, water), water.

IT MAY CONTAIN: EGGS, MUSTARD, SOY.

**CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE DOPO PREPARAZIONE**

**ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS AFTER PREPARATION**

|                     |   |
|---------------------|---|
| <b>Aspetto:</b>     | forma tipica di spaghetti.                          |
| <b>Aspect:</b>      | typical shape of spaghetti.                         |
| <b>Colore:</b>      | avorio chiaro.                                      |
| <b>Colour:</b>      | light ivory.  |
| <b>Odore:</b>       | tipico della pasta di semola di grano duro.         |
| <b>Odour:</b>       | typical of durum wheat semolina pasta.              |
| <b>Sapore:</b>      | caratteristico della pasta di semola di grano duro. |
| <b>Taste:</b>       | typical of durum wheat semolina pasta               |
| <b>Consistenza:</b> | elastica.   |
| <b>Texture:</b>     | supple.   |

**CARATTERISTICHE FISICHE**

**PHYSICAL CHARACTERISTICS**

| Parametri<br><i>Parameters</i>                         | Unità di misura<br><i>Units of measurement</i> | Valore medio<br><i>Average value</i> | Parametri<br><i>Parameters</i> | Unità di misura<br><i>Units of measurement</i> | Valore medio<br><i>Average value</i> |
|--|--|--------------------------------------|--------------------------------|--|--------------------------------------|
| Peso singolo pezzo<br><i>Weight of the single unit</i> | g  | 30 (*)                               | Lunghezza<br><i>Length</i>     | mm   | 245                                  |
| Diametro<br><i>Diameter</i>                            | mm   | 2,5                                  | Briciole<br><i>Crumbs</i>      | %  | 5                                    |
| Corpi estranei<br><i>Foreign bodies</i>                | n.   | 0                                    | Altro<br><i>Other</i>          |  | (*) nido                             |

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**

**Modalità di preparazione  
Method for preparation**

**Padella:**

**4 min**



-Versare la pasta ancora surgelata con il sugo surgelato in padella (per 1 porzione 200 g di pasta + 200 g di sugo + ¼ di bicchiere d'acqua (50cc) e 1 cucchiaino di olio (10 g);  
- Lasciare cuocere a fuoco medio secondo il tempo indicato mescolando di tanto in tanto per favorire lo scongelamento del prodotto. Si consiglia di mantenere la padella coperta.

**Pan:**

- Without defrosting, add the pasta and the sauce to the pan (allow 200 g pasta + 200 g sauce + ¼ glass of water (50 cc) + 10 g oil for 1 portion);  
- Leave to cook on a medium heat according to the recommended cooking time, stirring occasionally to speed defrosting.  
We recommend covering the pan.

**Cuocipasta:**

**1 min 30 sec**



-Versare la pasta ancora surgelata nei cestelli;  
- Quando l'acqua è in temperatura, lasciare cuocere secondo il tempo indicato  
- Una volta pronta la pasta, condisci a piacere.

**Pasta cooker:**

-Without defrosting, place the pasta into the cooking basket;  
- Once the water reaches the required temperature, leave to cook according to the recommended cooking time



**SPECIFICA PRODOTTO  
PRODUCT SPECIFICATION**

CODICE ARTICOLO  
ITEM CODE

**P512**

**Acqua bollente:**

**1 min**



**Boiling water:**

- *Once ready, serve with a sauce of your choice.*

- *Versare la pasta ancora surgelata in acqua bollente;*

- *Lasciare cuocere secondo il tempo indicato;*

- *Scolare e condire in padella con il sugo già pronto.*

- *Immerse the pasta - no need to defrost - in boiling water;*

- *Cook according to the recommended cooking time;*

- *Drain and sauté in the pan together with the ready-made sauce.*

**PORZIONI E RESE**

**PORTIONS & YIELDS**

| <b>Peso consigliato per porzione</b><br><i>Suggested weight per serving</i> | <b>Peso porzione dopo cottura</b><br><i>Weight per serving after cooking</i> | <b>Resa dopo cottura</b><br><i>Yield after cooking</i> | <b>Porzioni per cartone</b><br><i>Servings per carton</i> |  |
|---|--|--|---|--|
| g   | g  | %  | n.  |  |
| 200   | 224  | 12   | 20  |  |

**CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE**

**MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS**

**Parametri**

**Parameters**

Carica Microbica Totale 30°C / *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 Monocytoges*

**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

Reg. CE 2073/05

**VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 GRAMMI**

**AVERAGE NUTRITIONAL VALUES PER 100 G**

**Parametri**

**Parameters**

Energia / *Energy*

Energia / *Energy*

Proteine / *Proteins*

Carboidrati / *Carbohydrates*

di cui zuccheri / *of which sugars*

Grassi / *Fats*

di cui acidi grassi saturi / *of which saturated fats*

Fibre / *Fibres*

Minerali / *Minerals*

Sale / *Salt*

**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**

215

911

8,7

42,7

1,1

0,6

0,1

1,9

0,4

<0,01

**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

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

**SPECIFICA PRODOTTO  
PRODUCT SPECIFICATION**CODICE ARTICOLO  
ITEM CODE**P512**

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



## SPECIFICA PRODOTTO PRODUCT SPECIFICATION

CODICE ARTICOLO  
ITEM CODE

**P512**

destinazione di tutti i propri prodotti finiti, in conformità al Regolamento CE 178/2002 e al Regolamento di esecuzione UE 931/2011.

**Traceability:**

*Surgital S.p.A. ensures full traceability of all raw materials and packaging products, in compliance with European Regulation EC 178/2002 and with the commission implementing Regulation EU 931/2011.*

**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:**

*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*

**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:**

*Surgital S.p.A. guarantees that it only uses food-grade materials for immediate packaging in compliance with the legislation in force.*

**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:**

*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.*

**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:**

*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.*

**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:**

*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.*

**Etichettatura:**

L'etichettatura dei prodotti viene redatta in conformità al Reg. UE 1169/2011 e Reg. UE 775/2018.

**Labelling:**

*The labelling is in compliance with EU Reg. 1169/2011 e EU Reg. 2018/775.*



**SPECIFICA PRODOTTO  
PRODUCT SPECIFICATION**

CODICE ARTICOLO  
ITEM CODE

**P512**

**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<br><i>Description</i>                               | Unità di misura<br><i>Unit of measurement</i> | Imballo Primario<br><i>Primary packaging</i>                       | Imballo Secondario<br><i>Secondary packaging</i>         |
|---|---|--|--|
| Peso netto<br><i>Net weight</i>                                 | g   | 1000   | 4000   |
| Tipologia di packaging<br><i>Packaging type</i>                 |   | Busta<br><i>Bag</i>  | Cartone<br><i>Case</i>                                   |
| Tipo di materiale<br><i>Kind of material</i>                    |   | BOPP/PE trasparente stampato<br><i>Transparent printed BOPP/PE</i> | Kraft bianco onda bassa<br><i>Corrugated white Kraft</i> |
| Tara imballo<br><i>Packaging tare</i>                           | g   | 14   | 244  |
| Dimensioni<br><i>Packaging size</i>                             | mm  | 220 x 420  | 390 x 255 x 165  |
| Unità per imballo<br><i>Units per carton</i>                    | n.  | /  | 4  |
| Codice a barre<br><i>Bar code</i>                               |   | 8006967011518  | 08006967011525   |
| Modalità di indicazione del lotto<br><i>Batch coding format</i> |   | GGGXAS<br>DDDXYS   | GGGXAS<br>DDDXYS   |
| Modalità di indicazione del TMC<br><i>BBE coding format</i>     |   | MM/AAAA<br>MM/YYYY   | MM/AAAA<br>MM/YYYY                                       |

A = Anno M=mese / Y = Year M=Month ; G = Giorno / D = Day ; X-S=dati fissi / X-S=fixed data



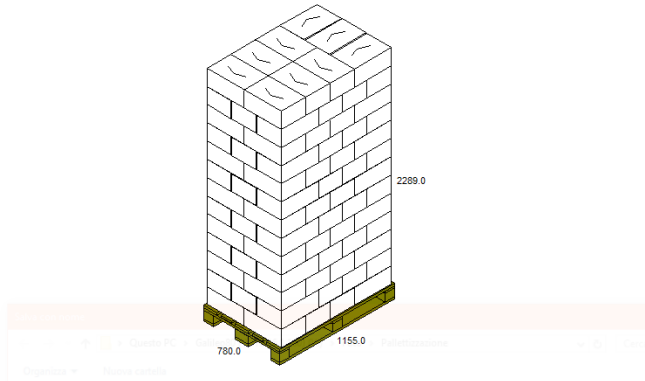
**SPECIFICA PRODOTTO  
PRODUCT SPECIFICATION**

CODICE ARTICOLO  
ITEM CODE

**P512**

**PALLETIZZAZIONE  
PALLETIZATION**

| <b>Tipo</b><br><i>Type</i>   | <b>Cartoni per strato</b><br><i>Cartons per layer</i> | <b>Strati per pallet</b><br><i>Layers per pallet</i> | <b>Cartoni per pallet</b><br><i>Cartons per pallet</i> | <b>Peso netto pallet</b><br><i>Pallet net weight</i> | <b>Altezza del pallet</b><br><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 ) | 9   | 13   | 117  | 468  | 2290  |



EPAL ( mm 1200 x 800 x 144 )