



**SPECIFICA PRODOTTO
PRODUCT SPECIFICATION**

CODICE ARTICOLO
ITEM CODE

Z335

NOME PRODOTTO

ZUPPA RUSTICA DI LEGUMI E CEREALI

PRODUCT NAME

FARMHOUSE VEGETABLE SOUP

DENOMINAZIONE DI VENDITA

PREPARAZIONE GASTRONOMICA A BASE DI CEREALI E LEGUMI, PRECOTTA E SURGELATA

PRODUCT DESCRIPTION

PRECOOKED FROZEN READY MEAL WITH CEREALS AND LEGUMES

**CODICE ARTICOLO
ITEM CODE**

Z335

**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
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

LEGUMI E cereali 50%(LENTICCHIE, FAGIOLI, FAVE, PISELLI, farro PERLATO, orzo PERLATO), BRODO (ACQUA, PREPARATO PER BRODO (SALE, SCIROPPO DI GLUCOSIO, FARINA DI RISO, FIOCCHI DI PATATE, ORTAGGI DISIDRATATI IN PROPORZIONE VARIABILE (CIPOLLA, CAROTA, sedano, PORRO, POMODORO))), CIPOLLA, OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA, OLIO DI SEMI DI GIRASOLE, SALE, ROSMARINO, PEPE.
GRANA PADANO DOP (latte, SALE, CAGLIO, CONSERVANTE: LISOZIMA DA uovo) SPOLVERATO IN SUPERFICIE.
puo' contenere tracce di: soia, sesamo, senape, lupino.

INGREDIENTS - ALLERGENS ARE INDICATED IN SMALL LETTERS

LEGUMINOUS VEGETABLES AND cereals 50%(LENTILS, BEANS, BROAD BEANS, PEAS, PEARL spelt, PEARL barley), BROTH (WATER, BROTH PREPARATION (SALT, GLUCOSE SYRUP, RICE FLOUR, POTATO FLAKES, DEHYDRATED VEGETABLES IN VARIABLE PROPORTION (ONION, CARROT, celery, SHALLOT, TOMATO))), ONION, EXTRA-VIRGIN OLIVE OIL, SUNFLOWER OIL, SALT, ROSEMARY, PEPPER.



**SPECIFICA PRODOTTO
PRODUCT SPECIFICATION**

CODICE ARTICOLO
ITEM CODE

Z335

COATED WITH GRATED GRANA PADANO DOP CHEESE (milk, SALT, RENNET, PRESERVATIVE: egg LYSOZYME) ON THE SURFACE.

it may contain traces of: soya, sesame, mustard, lupin.

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

Aspetto:	zuppa rustica a base di cereali e legumi.
Aspect:	farmhouse soupe with cereals and vegetables.
Colore:	specifico degli ingredienti utilizzati.
Colour:	typical of the ingredients.
Odore:	tipico di zuppa con cereali e legumi.
Odour:	typical of soupe with cereals and vegetables.
Sapore:	caratteristico di zuppa con cereali e legumi.
Taste:	typical of soupe with cereals and vegetables.
Consistenza:	cereali e legumi con adeguato livello di cottura.
Texture:	properly cooked cereals and vegetables.

**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
Cooking times and**

5 min; 750Watt

Forno a microonde:



Oven:

**Consigli per la preparazione
Method for preparation**

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 il prodotto e consumare.

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, mix the product and eat.

**PORZIONI E RESE
PORTIONS & YIELDS**

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

**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*

Unità di Misura

Unit of measurement

ufc/g ; cfu/g

ufc/g ; cfu/g

ufc/g ; cfu/g

ufc/g ; cfu/g

/25g

Valori

Values

< 300.000

< 1000

< 10

< 100

Assente



**SPECIFICA PRODOTTO
PRODUCT SPECIFICATION**

CODICE ARTICOLO
ITEM CODE

Z335

Listeria Monocytogenes / *Listeria Monocytogenes*

/25g

O.M. 07/12/93

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 GRAMMI

AVERAGE NUTRITIONAL VALUES PER 100 G

Parametri	Unità di misura	Valori
Parameters	Unit of	Value
Valore energetico / <i>Energy value</i>	kcal ; <i>kcal</i>	92
Valore energetico / <i>Energy value</i>	kJ ; <i>kJ</i>	390
Proteine / <i>Proteins</i>	g ; <i>g</i>	5,4
Carboidrati / <i>Carbohydrates</i>	g ; <i>g</i>	13,1
di cui zuccheri / <i>of which sugars</i>	g ; <i>g</i>	0,6
Grassi / <i>Fats</i>	g ; <i>g</i>	2,0
di cui acidi grassi saturi / <i>of which saturated fats</i>	g ; <i>g</i>	0,4
Fibre / <i>Fibres</i>	g ; <i>g</i>	2,9
Sodio / <i>Sodium</i>	g ; <i>g</i>	0,36
Minerali / <i>Minerals</i>	g ; <i>g</i>	1,5
Sale / <i>Salt</i>	g ; <i>g</i>	0,91

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

Z335

**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 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 checked="" 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 checked="" 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 checked="" 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: *Ionising radiation treatment*
Surgital S.p.A. non utilizza materie prime sottoposte a trattamenti ionizzanti.
No raw material used by Surgital S.p.A. has been treated with ionising radiation.

Contaminanti: *Pollutants:*
Conformi al Regolamento CE 1881/2006 e s.m. e i.
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

Z335

products, in compliance with European Regulation EC 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. 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 edizione.
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>
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:	<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
- International Food Standard
- BRC - Global Standard for Food Safety
- Uni En Iso 14001:2004
- SA8000:2008





**SPECIFICA PRODOTTO
PRODUCT SPECIFICATION**

CODICE ARTICOLO
ITEM CODE

Z335



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	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>	154 154
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>		8006967010672	08006967004152
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



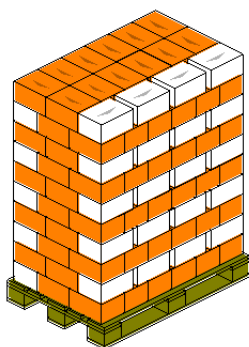
**SPECIFICA PRODOTTO
PRODUCT SPECIFICATION**

CODICE ARTICOLO
ITEM CODE

Z335

**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)	16	10	160	224	1494



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° 2 del 24/05/16

Mariika Masotti

Sonia Franzoni