



**SPECIFICA PRODOTTO
PRODUCT SPECIFICATION**

CODICE ARTICOLO
ITEM CODE

Z358

NOME PRODOTTO

SPAGHETTI AI FRUTTI DI MARE

PRODUCT NAME

SPAGHETTI WITH SEAFOOD

DENOMINAZIONE DI VENDITA

PREPARAZIONE GASTRONOMICA A BASE DI PASTA E SALSA, PRECOTTA E SURGELATA

PRODUCT DESCRIPTION

PRECOOKED, FROZEN GASTRONOMIC READY MEAL WITH PASTA AND SAUCE

**CODICE ARTICOLO
ITEM CODE**

Z358

**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

PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO PRECOTTA 46% (PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO 51% (SEMOLA DI grano DURO, ACQUA), ACQUA, SALE), POLPA DI POMODORO, PASSATA DI POMODORO, BRODO (ACQUA, OLIO DI SEMI DI GIRASOLE, AMIDO DI frumento, PREPARATO PER BRODO (SALE, FARINA DI RISO, pesce DISIDRATATO IN POLVERE (vongole, merluzzo, seppia, pesce BIANCO), ZUCCHERO, CIPOLLA, SUCCO DI LIMONE IN POLVERE)), CIUFFI DI calamari 9%, pesce BIANCO 4%, ANELLI DI calamaro 3%, mazzancolle PRECOTTE 3%, vongole 2%, OLIO DI SEMI DI GIRASOLE, VINO, PREZZEMOLO, SALE, SCALOGNO, AGLIO, PEPERONCINO, ZUCCHERO.

INGREDIENTS - ALLERGENS ARE INDICATED IN SMALL LETTERS

PRECOOKED DURUM WHEAT SEMOLINA PASTA 46% (DURUM WHEAT SEMOLINA PASTA 51% (DURUM wheat SEMOLINA, WATER), WATER, SALT), TOMATO PULP, PULPED TOMATOES, BROTH (WATER, SUNFLOWER OIL, wheat STARCH, BROTH PREPARATION (SALT, RICE FLOUR, POWDERED DEHYDRATED fish (clams, cod fish, squid, WHITE fish), SUGAR, ONION, POWDERED LEMON JUICE)), squid TENTACLES 9%, WHITE fish 4%, squid RINGS 3%, PRECOOKED



**SPECIFICA PRODOTTO
PRODUCT SPECIFICATION**

CODICE ARTICOLO
ITEM CODE

Z358

penaeus' shrimps 3%, clams 2%, SUNFLOWER OIL, WINE, PARSLEY, SALT, SHALLOT, GARLIC, CHILI PEPPER, SUGAR.

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

Aspetto:	spaghetti di semola di grano duro conditi con salsa a base di frutti di mare.
Aspect:	<i>durum wheat semolina spaghetti with seafood sauce</i>
Colore:	pasta avorio chiaro, salsa di colore rosso arancio con frutti di mare ben evidenti.
Colour:	<i>light ivory pasta, orange-red sauce with identifiable seafood</i>
Odore:	tipico dei componenti della salsa.
Odour:	<i>typical of the sauce ingredients.</i>
Sapore:	caratteristico della pasta di semola di grano duro condita con salsa ai frutti di mare.
Taste:	<i>typical of durum wheat semolina pasta seasoned with seafood sauce</i>
Consistenza:	pasta elastica, salsa con densità media.
Texture:	<i>supple pasta, medium density sauce.</i>

**CARATTERISTICHE FISICHE
PHYSICAL CHARACTERISTICS**

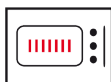
Parametri <i>Parameters</i>	Unità di misura <i>Units of measurement</i>	Valore medio <i>Average value</i>	Parametri <i>Parameters</i>	Unità di misura <i>Units of measurement</i>	Valore medio <i>Average value</i>
Pasta <i>Pasta</i>	%	48	Salsa <i>Sauce</i>	%	52
Corpi estranei <i>Foreign bodies</i>	n.	0			

**ISTRUZIONI PER LA PREPARAZIONE
COOKING INSTRUCTIONS**

**Parametri di cottura
Cooking times and**
5 min ; 750Watt

**Consigli per la preparazione
Method for preparation**

Forno a microonde:



Microwave oven:

- 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.
- *Place the still frozen unopened dish in the microwave according to the recommended time and power;*
- *Remove the covering pulling the flap, mix the pasta with the sauce and eat.*

**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



**SPECIFICA PRODOTTO
PRODUCT SPECIFICATION**

CODICE ARTICOLO
ITEM CODE

Z358

Stafilococchi Coagulasi positivi / *Coagulase Positive Staphylococci*
Salmonella spp. / *Salmonella spp*
Listeria Monocytogenes / *Listeria Monocytoges*

ufc/g ; cfu/g
/25g
/25g

< 100
Assente
O.M. 07/12/93

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

Parametri Parameters	Unità di misura Unit of	Valori Value
Valore energetico / <i>Energy value</i>	kcal ; <i>kcal</i>	135
Valore energetico / <i>Energy value</i>	kJ ; <i>kJ</i>	570
Proteine / <i>Proteins</i>	g ; <i>g</i>	6,5
Carboidrati / <i>Carbohydrates</i>	g ; <i>g</i>	21,1
di cui zuccheri / <i>of which sugars</i>	g ; <i>g</i>	2,1
Grassi / <i>Fats</i>	g ; <i>g</i>	2,6
di cui acidi grassi saturi / <i>of which saturated fats</i>	g ; <i>g</i>	0,5
Fibre / <i>Fibres</i>	g ; <i>g</i>	0,6
Sodio / <i>Sodium</i>	g ; <i>g</i>	0,45
Sale / <i>Salt</i>	g ; <i>g</i>	1,13

**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

Z358

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 checked="" 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 checked="" 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 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 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 checked="" 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

Z358

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

Z358



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>		8006967014861	08006967014878
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



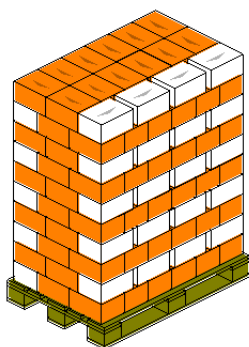
**SPECIFICA PRODOTTO
PRODUCT SPECIFICATION**

CODICE ARTICOLO
ITEM CODE

Z358

**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