



**SPECIFICA PRODOTTO
PRODUCT SPECIFICATION**

CODICE ARTICOLO
ITEM CODE

E20PB

Redatto Drawn up by	Verificato e approvato Verified and approved by	N° e data di emissione SPECIFICA PRODOTTO N. and date of issue PRODUCT SPECIFICATION
R & D MANAGER MASOTTI MARIKA <i>Marika Masotti</i>	QUALITY MANAGER FRANZONI SONIA <i>Sonia Franzoni</i>	N° 0 del 22/04/22

NOME PRODOTTO

LINGUINE DI VERDURA, PISELLI E LENTICCHIE

PRODUCT NAME

LINGUINE WITH VEGETABLE, PEAS AND LENTILS

DENOMINAZIONE DI VENDITA

Preparazione alimentare con verdura, lenticchie e piselli, senza glutine, surgelata

PRODUCT DESCRIPTION

Frozen gluten free food preparation with vegetables, lentils and peas

**CODICE ARTICOLO
ITEM CODE**

E20PB

**MARCHIO
BRAND**

Laboratorio Tortellini



**IMBALLO
PACKAGING**

Cartone da 2 kg
2 kg case

**TEMPERATURA PRODOTTO
PRODUCT TEMPERATURE**

Stoccaggio / Storage
Trasporto / Transport

< -18° C
< -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

E20PB

INGREDIENTI - GLI ALLERGENI SONO SEGNALATI IN MAIUSCOLO

Ingredienti: preparato vegetale in polvere 53% (fecola di patate, farina di lenticchie 19,5%, amido di mais, farina di pisello 17%, farina di riso, farina di mais, fibra vegetale (Psyllium), addensante: gomma xanthan, olio di semi girasole), cavolfiore 27%, acqua.
GLUTINE <20 ppm.

INGREDIENTS - ALLERGENS ARE INDICATED IN CAPITAL LETTERS

Ingredients: vegetable powder preparation 53% (potato starch, lentil flour 19,5%, mais starch, pea flour 17%, rice flour, mais flour, vegetable fiber (Psyllium), thickener: xanthan gum, sunflower oil), cauliflower 27%, water.
GLUTEN <20 ppm.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE DOPO PREPARAZIONE

ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS AFTER PREPARATION

Aspetto:	forma tipica di fettuccina.
Aspect:	typical shape of fettuccina.
Colore:	avorio chiaro.
Colour:	light ivory.
Odore:	tipico della pasta con legumi e cavolfiore
Odour:	typical of cauliflower and legumes flour pasta.
Sapore:	caratteristico della pasta con legumi e cavolfiore
Taste:	typical of cauliflower and legumes flour pasta.
Consistenza:	elastica.
Texture:	supple.

CARATTERISTICHE FISICHE

PHYSICAL CHARACTERISTICS

Parametri	Unità di misura	Valore medio	Parametri	Unità di misura	Valore medio
Parameters	Units of measurement	Average value	Parameters	Units of measurement	Average value
Peso singolo pezzo <i>Weight of the single unit</i>	g	35 * +/- 10 g*	Lunghezza <i>Length</i>	mm	25* +/- 5*
Larghezza <i>Width</i>	mm	4 +/- 1	Spessore <i>Thickness</i>	mm	1,60 +/- 0,6
Briciole <i>Crumbs</i>	%	5	Altro <i>Other</i>		(*) nido



Informazioni supplementari: Sensibilità Metal detector: FE - 2,5 mm, non Fe - 2,5 mm, Inox - 2,5 mm

More info:

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
Acqua bollente: 	1 min	- Versare la pasta ancora surgelata in acqua bollente; - Lasciare cuocere secondo il tempo indicato; - Scolare e condire in padella con il sugo già pronto.
Boiling water:		- 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.
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 cucchiaio 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.



**SPECIFICA PRODOTTO
PRODUCT SPECIFICATION**

CODICE ARTICOLO
ITEM CODE

E20PB

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.

PORZIONI E RESE

PORTIONS & YIELDS

Peso consigliato per porzione <i>Suggested weight per serving</i>	Peso porzione dopo cottura <i>Weight per serving after cooking</i>	Resa dopo cottura <i>Yield after cooking</i>	Porzioni per cartone <i>Servings per carton</i>
g	g	%	n.
200	220	10	10

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 Monocytogenes*

Unità di Misura

Unit of measurement

Valori

Values

ufc/g ; cfu/g

< 300.000

ufc/g ; cfu/g

< 1000

ufc/g ; cfu/g

< 10

ufc/g ; cfu/g

< 100

/25g

Assente

UFC/25g

<100 (Reg. CE 2073/05)

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 GRAMMI

AVERAGE NUTRITIONAL VALUES PER 100 G

Parametri

Parameters

Energia / *Energy*

kcal ; kcal

172

Energia / *Energy*

kJ ; kJ

731

Proteine / *Proteins*

g ; g

4,4

Carboidrati / *Carbohydrates*

g ; g

36

di cui zuccheri / *of which sugars*

g ; g

0,70

Grassi / *Fats*

g ; g

0,19

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

g ; g

0

di cui acidi grassi trans / *of which trans fats*

g ; g

0

Fibre / *Fibres*

g ; g

3,9

Sale / *Salt*

g ; g

0,06

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**E20PB****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>Soy and soy 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 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.:	<i>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.</i>
Trattamenti con radiazioni ionizzanti: Ionising radiation treatment	Surgital S.p.A. non utilizza materie prime sottoposte a trattamenti ionizzanti. <i>No raw material used by Surgital S.p.A. has been treated with ionising radiation.</i>
Contaminanti: Pollutants:	Conformi al Regolamento CE 1881/2006 e s.m. e i. <i>In compliance with European Regulation EC 1881/2006 and subsequent amendments and additions.</i>
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 e al Regolamento di esecuzione UE 931/2011.
Traceability:	<i>Surgital S.p.A. ensures full traceability of all raw materials and packaging</i>



SPECIFICA PRODOTTO PRODUCT SPECIFICATION

CODICE ARTICOLO
ITEM CODE

E20PB

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:	<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>
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
- International Food Standard
- BRC - Global Standard for Food Safety
- Uni En Iso 14001
- SA8000





**SPECIFICA PRODOTTO
PRODUCT SPECIFICATION**

CODICE ARTICOLO
ITEM CODE

E20PB



**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	2000	2000
Tipologia di packaging <i>Packaging type</i>		Sachetto <i>Bag</i>	Cartone <i>Case</i>
Tipo di materiale <i>Kind of material</i>		HDPE trasparente stampato	Kraft bianco onda bassa <i>Corrugated white Kraft</i>
Tara imballo <i>Packaging tare</i>	g	17	167
Dimensioni <i>Packaging size</i>	mm		290 x 173 x 170
Unità per imballo <i>Units per carton</i>	n.	/	1
Codice a barre <i>Bar code</i>		/	8006967020565
Modalità di indicazione del lotto <i>Batch coding format</i>		DD/MM/YYYY	GGGXAS DD/MM/YYYY
Modalità di indicazione del TMC <i>BBE coding format</i>		MM/YYYY	MM/AAAA 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

E20PB

**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	16	160	320	1844