

	SPECIFICA PRODOTTO PRODUCT SPECIFICATION	CODICE ARTICOLO ITEM CODE	C12V
--	---	------------------------------	-------------

Redatto <i>Drawn up by</i>	Verificato e approvato <i>Verified and approved by</i>	N° e data di emissione SPECIFICA PRODOTTO <i>N. and date of issue PRODUCT SPECIFICATION</i>
R & D MANAGER MASOTTI MARIKA 	QUALITY MANAGER FRANZONI SONIA 	N° 17 del 20/09/22

NOME PRODOTTO

CREPES RICOTTA ED ERBETTE

PRODUCT NAME

CREPES WITH RICOTTA AND CHARD

DENOMINAZIONE DI VENDITA

Specialita' alimentare surgelata

PRODUCT DESCRIPTION

Frozen gastronomic speciality

CODICE ARTICOLO
ITEM CODE

C12V

MARCHIO
BRAND

Laboratorio Tortellini



IMBALLO
PACKAGING

Cartone contenente 30 pezzi
Case containing 30 pcs

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

C12V

INGREDIENTI - GLI ALLERGENI SONO SEGNALATI IN MAIUSCOLO

Ingredienti ripieno 58%: bieta erbetta 11,5%, ricotta 80% (siero di LATTE, crema di LATTE, sale, correttore di acidita': acido lattico), Grana Padano DOP (LATTE, sale, caglio, lisozima da UOVO), sale.

Ingredienti pastella: LATTE intero fresco pastorizzato, farina di FRUMENTO, UOVA da allevamento a terra, sale, zucchero.

PUO' CONTENERE: SENAPE, SOIA.

INGREDIENTS - ALLERGENS ARE INDICATED IN CAPITAL LETTERS

Filling ingredients 58%: chard 11,5%, ricotta 80% (whey (MILK), MILK cream, salt, acidity regulator: lactic acid), Grana Padano DOP cheese (MILK, salt, rennet, EGG lysozyme), salt.

Batter ingredients: pasteurized fresh whole MILK, WHEAT flour, barn EGGS, salt, sugar.

IT MAY CONTAIN: MUSTARD, SOY.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE DOPO PREPARAZIONE

ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS AFTER PREPARATION

Aspetto:	crepe arrotolata con abbondante farcitura.
Aspect:	rolled up batter with shape of small cannellone, rich in filling.
Colore:	crepe giallo intenso, ripieno bianco con pezzetti di erbe verde brillante ben evidenti.
Colour:	deep yellow crêpes, light coloured filling with identifiable pieces of chard.
Odore:	tipico dei componenti della crepe e della farcitura.
Odour:	typical of crêpes and filling ingredients.
Sapore:	caratteristico di crepe con gusto delicato di ricotta ed erbe.
Taste:	typical of crêpes with delicate taste of ricotta and chard
Consistenza:	mordida.
Texture:	soft crêpes, creamy 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>	%	42 (+/-5%)	Ripieno <i>Filling</i>	%	58 (+/-5%)
Peso singolo pezzo <i>Weight of the single unit</i>	g	54 (+/-5g)	Lunghezza <i>Length</i>	mm	137 (+/-5mm)
Diametro <i>Diameter</i>	mm	23 (+/-5mm)	Briciole <i>Crumbs</i>	%	1
Corpi estranei <i>Foreign bodies</i>	n.	0			

Informazioni supplementari:

More info:

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

Sensibility of Metal detector: Fe 2,5mm, non Fe 2,5mm, Inox 2,5mm.

ISTRUZIONI PER LA PREPARAZIONE

COOKING INSTRUCTIONS

Parametri di cottura
Cooking times and temperatures
30/35 min; 180°C

Modalità di preparazione
Method for preparation

Forno tradizionale:



Traditional oven

- Preriscaldare il forno per 10 minuti a 180° C;
 - Cospargere una placca da forno con burro, depositarvi il prodotto, coprire con besciamella e spolverare con Parmigiano Reggiano grattugiato;
 - Introdurre la teglia con il prodotto e cuocere in forno secondo il tempo indicato;
 - Verificare il giusto grado di cottura prima di servire il prodotto;
 - Attendere 5 minuti prima di servire in tavola.
 - Pre-heat oven for 10 minutes at 180°C;
 - Grease a baking tray with butter and place the pasta on it.
- Cover with bechamel sauce and sprinkle with grated Parmigiano Reggiano cheese;



**SPECIFICA PRODOTTO
PRODUCT SPECIFICATION**

CODICE ARTICOLO
ITEM CODE

C12V

Forno ventilato

15/18 min; 180°C



Fan-assisted oven:

Forno a microonde:

7/8 min; 750 Watt



Microwave oven:

Altre indicazioni:

Other instructions:

- Place tray with product into the oven and bake according to the recommended time ;
 - Test pasta for doneness before serving;
 - Wait 5 min before serving.
 - Preriscaldare il forno per 10 minuti a 180° C;
 - Cospargere una placca da forno con burro, depositarvi il prodotto, coprire con besciamella e spolverare con Parmigiano Reggiano grattugiato;
 - Introdurre la teglia con il prodotto e cuocere in forno secondo il tempo indicato;
 - Verificare il giusto grado di cottura prima di servire il prodotto;
 - Attendere 5 minuti prima di servire in tavola.
 - Pre-heat oven for 10 minutes at 180°C;
 - Grease a baking tray with butter and place the pasta on it. Cover with bechamel sauce and sprinkle with grated Parmigiano Reggiano cheese; Place tray with product into the oven and bake according the recommended time;
 - Test pasta for doneness before serving;
 - Wait 5 min before serving.
 - Cospargere una placca da forno con burro, depositarvi il prodotto, coprire con besciamella e spolverare con Parmigiano Reggiano grattugiato;
 - Introdurre la teglia con il prodotto e cuocere nel forno a microonde secondo il tempo e la potenza indicati;
 - Verificare il giusto grado di cottura prima di servire il prodotto;
 - Attendere 5 minuti prima di servire in tavola.
 - Grease a baking tray with butter and place the pasta on it. Cover with bechamel sauce and sprinkle with grated Parmigiano Reggiano cheese;
 - Place tray with product into the microwave oven and bake according to the recommended time and power;
 - Test pasta for doneness before serving;
 - Wait 5 min before serving.
- Puoi scongelare il prodotto in frigorifero (1 ora circa) per dimezzare i tempi di cottura.

You can defrost product in the fridge (around 1 hour) so that cooking takes half the time.

**PORZIONI E RESE
PORTIONS & YIELDS**

Peso consigliato per porzione <i>Suggested weight per serving</i>	Pezzi consigliati per porzione <i>Suggested units per serving</i>	Porzioni per cartone <i>Servings per carton</i>		
g	n.	n.		
106	2	15		

**CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE
MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS**

Parametri <i>Parameters</i>	Unità di Misura <i>Unit of measurement</i>	Valori <i>Values</i>
Escherichia coli / <i>Escherichia coli</i>	ufc/g ; cfu/g	< 100
Stafilococchi Coagulasi positivi / <i>Coagulase Positive Staphylococci</i>	ufc/g ; cfu/g	< 100
Salmonella spp. / <i>Salmonella spp</i>	/25g	Assente
Listeria monocytogenes / <i>Listeria Monocytoges</i>	UFC/g	Reg. CE 2073/05



**SPECIFICA PRODOTTO
PRODUCT SPECIFICATION**

CODICE ARTICOLO
ITEM CODE

C12V

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

Parametri Parameters	Unità di misura Unit of	Valori Value
Energia / Energy	kcal ; kcal	168
Energia / Energy	kJ ; kJ	701
Proteine / Proteins	g ; g	9,7
Carboidrati / Carbohydrates	g ; g	12,4
di cui zuccheri / of which sugars	g ; g	2,3
Grassi / Fats	g ; g	8,2
di cui acidi grassi saturi / of which saturated fats	g ; g	5,6
Fibre / Fibres	g ; g	2,6
Sodio / Sodium	g ; g	0,56
Sale / Salt	g ; g	1,39

**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

C12V

**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>Soy and soy 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 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 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 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: *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 e al Regolamento di esecuzione UE 931/2011.*

Traceability: *Surgital S.p.A. ensures full traceability of all raw materials and packaging*



**SPECIFICA PRODOTTO
PRODUCT SPECIFICATION**

CODICE ARTICOLO
ITEM CODE

C12V

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 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>
Etichettatura:	L'etichettatura dei prodotti viene redatta in conformità al Reg. UE 1169/2011 e Reg. UE 775/2018.
Labelling:	<i>The labelling is in compliance with EU Reg. 1169/2011 e EU Reg. 2018/775.</i>



**SPECIFICA PRODOTTO
PRODUCT SPECIFICATION**

CODICE ARTICOLO
ITEM CODE

C12V

**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 <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	1620	1620
Tipologia di packaging <i>Packaging type</i>		Sacchetto <i>Bag</i>	Cartone <i>Case</i>
Tipo di materiale <i>Kind of material</i>		LDPE trasparente <i>Transparent LDPE</i>	Test bianco onda bassa <i>Corrugated white Test</i>
Tara imballo <i>Packaging tare</i>	g	17	170
Dimensioni <i>Packaging size</i>	mm	300 + 100 + 100 x 450	308 x 166 x 90
Unità per imballo <i>Units per carton</i>	n.	30	1
Codice a barre <i>Bar code</i>		/	8006967000178
Modalità di indicazione del lotto <i>Batch coding format</i>		GGGXAS DDDXYS	GGGXAS DDDXYS
Modalità di indicazione del TMC <i>BBE coding format</i>		MM/AAAA 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

C12V