

	SPECIFICA PRODOTTO PRODUCT SPECIFICATION	CODICE ARTICOLO ITEM CODE C44STR
--	---	---

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 RITA RIVOLA	QUALITY MANAGER CRISTIANA SAVOIA	N° 11 del 17/08/26

NOME PRODOTTO

BARTOLACCI CON SQUACQUERONE E PIADINA

PRODUCT NAME

BARTOLACCI WITH SQUACQUERONE CHEESE AND PIADINA

DENOMINAZIONE DI VENDITA

Prodotto gastronomico, surgelato

PRODUCT DESCRIPTION

Frozen gastronomic product

CODICE ARTICOLO
ITEM CODE

C44STR

MARCHIO
BRAND



IMBALLO
PACKAGING

Cartone da 3 kg
3 kg case

TEMPERATURA PRODOTTO
PRODUCT TEMPERATURE

Stoccaggio / Storage

< -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)

INGREDIENTI - GLI ALLERGENI SONO SEGNALATI IN MAIUSCOLO

Ingredienti ripieno 64%: squacquerone 73% (LATTE, fermenti lattici, caglio, sale), piadina 21% (farina di GRANO tenero tipo "0", LATTE, strutto, UOVA, sale, agenti lievitanti (disfosfato disodico, carbonato acido di sodio, amido di mais), formaggio fresco (LATTE, crema di LATTE, sale)), insalata

	SPECIFICA PRODOTTO PRODUCT SPECIFICATION	CODICE ARTICOLO ITEM CODE C44STR
--	---	---

"lattughino", aceto di vino, pepe, sale.

Ingredienti pasta: farina di GRANO tenero tipo "00", acqua.

PUO' CONTENERE: SENAPE, SOIA.

INGREDIENTS - ALLERGENS ARE INDICATED IN CAPITAL LETTERS

Filling ingredients 64%: Squaquerone cheese 73% (MILK, salt, ferments, rennet), piadina 21% (soft WHEAT flour "0", MILK, lard, EGGS, salt, leavening agents (disodium diphosphate, acid sodium carbonate, corn starch), fresh cheese (MILK, cream MILK, salt)), "lattughino" lettuce, wine vinegar, pepper, salt.

Pasta ingredients: soft WHEAT flour "00", water.

IT MAY CONTAIN: MUSTARD, SOY.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE DOPO PREPARAZIONE

ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS AFTER PREPARATION

Aspetto:	raviolo di forma quadrata con bordi lisci.
Aspect:	squared raviolo with straight edges.
Colore:	pasta bianca, con ripieno di colore bianco con evidenti pezzettini verdi brillante.
Colour:	white pasta, white filling with identifiable bright green small pieces.
Odore:	tipico dei componenti
Odour:	typical of ingredients.
Sapore:	tipico della pasta senza uova, ripieno con sapore dolce, con leggero retrogusto amarognolo tipico del formaggio squacquerone.
Taste:	typical of egg free pasta, sweet filling with light bitterish aftertaste
Consistenza:	pasta elastica, ripieno cremoso.
Texture:	supple, creamy filling.

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
Pasta Pasta	%	33(+/-5)	Ripieno Filling	%	67(+/-5)
Peso singolo pezzo Weight of the single unit	g	40g(+/-5)	Pezzi Units	n./g	3/120(+/-10g)
Lunghezza Length	mm	70(+/-5mm)	Larghezza Width	mm	70(+/-5mm)
Altezza Height	mm	16(+/-5mm)	Briciole Crumbs	%	5

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

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

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

Piastra: 3 min

Hot plate:

Modalità di preparazione
Method for preparation

Scongelare a temperatura ambiente per circa 30 minuti;
 Cuocere su piastra calda da entrambi i lati secondo il tempo indicato;
 Se non avete a disposizione una piastra od un grill elettrico potete utilizzare una normale padella, avendo però l'accortezza di ungerla con un tovagliolo appena imbevuto di olio extra vergine di oliva.

Defrost at room temperatura for approximately 30 minutes;
 Cook both sides on hot griddle according to the recommended time;
 In no griddle or electric grill is available, a conventional frying pan can be

	SPECIFICA PRODOTTO PRODUCT SPECIFICATION	CODICE ARTICOLO ITEM CODE C44STR
--	---	---

Padella: 2 - 3 min

used instead: first grease the pan with a napkin dipped in a little extra-virgin olive oil;

Scongellare a temperatura ambiente per circa 30 minuti;
Friggere in abbondante olio vegetale ben caldo secondo il tempo indicato; scolateli e fateli asciugare sulla carta paglia per eliminare l'eventuale olio in eccesso.

Pan:

*Defrost at room temperatura for approximately 30 minutes;
Deep-fry in very hot vegetable oil according to the recommended time;
Remove and place them on absorbent paper to eliminate excess oil.*

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.		
120	3	25		

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS

Parametri

Parameters

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

/25g

UFC/g

Valori

Values

< 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*

Sodio / *Sodium*

Umidità / *Moisture*

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*

g ; *g*

g ; *g*

Valori

Value

222

933

6,2

31,2

1,9

7,5

5,1

2,5

0,17

50,9

1,79

0,43

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

	SPECIFICA PRODOTTO PRODUCT SPECIFICATION	CODICE ARTICOLO ITEM CODE C44STR
--	---	---

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

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>	☒	☐
Crostacei e prodotti a base di crostacei <i>Crustaceans and crustaceans based products</i>	☐	☐
Uova e prodotti a base di uova <i>Eggs and egg based products</i>	☒	☐
Pesce e prodotti a base di pesce <i>Fish and fish based products</i>	☐	☐
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>	☐	☐
Soia e prodotti a base di soia <i>Soy and soy based products</i>	☐	☒
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio) <i>Milk and milk based products (including lactose)</i>	☒	☐
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo <i>Sesame seeds and sesame seed based products</i>	☐	☐
Sedano e prodotti a base di sedano <i>Celery and celery based products</i>	☐	☐
Senape e prodotti a base di senape <i>Mustard and mustard based products</i>	☐	☒
Arachidi e prodotti a base di arachidi <i>Peanuts and peanut based products</i>	☐	☐
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>	☐	☐
Lupino e prodotti derivati <i>Lupines and lupine based products</i>	☐	☐
Molluschi e prodotti derivati <i>Shell fish and shell fish based products</i>	☐	☐

A: Presenza nel prodotto finito secondo ricetta / *Presence in the finished product according to the recipe*

B: Possibile cross contaminazione / *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: Regolamento CE 1881/2006 è stato sostituito da Regolamento EU 2023/915
Pollutants: *Regulation 1881/2006 was repealed by Regulation (EU) 2023/915.*

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 C44STR
--	---	---

Traceability:

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

Numero di riconoscimento Sanitario:

IT 774 L UE - Surgital S.p.A. via Bastia 16/1, 48017 Lavezzola (RA)

Approval number:

IT 774 L UE - Surgital S.p.A. via Bastia 16/1, 48017 Lavezzola (RA)

	SPECIFICA PRODOTTO PRODUCT SPECIFICATION	CODICE ARTICOLO ITEM CODE C44STR
--	---	---

AUTORIZZAZIONI E CERTIFICAZIONI
AUTHORIZATIONS & CERTIFICATIONS

Certificazioni:
Certifications:

- ISO 9001
- IFS
- BRC
- UNI EN ISO 14001
- SA8000

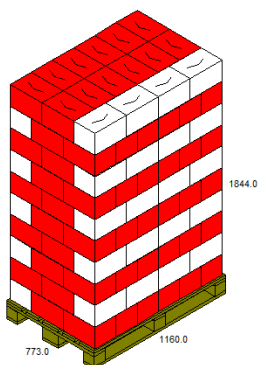
CONFEZIONAMENTO
PACKAGING

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	3000	3000
Tipologia di packaging <i>Packaging type</i>		Sacchetto <i>Bag</i>	Scatola <i>Case</i>
Tipo di materiale <i>Kind of material</i>		HDPE trasparente stampato <i>Printed transparent HDPE</i>	Kraft bianco onda bassa <i>Corrugated white kraft</i>
Tara imballo <i>Packaging tare</i>	g	17 17	167 167
Dimensioni <i>Packaging size</i>	mm	550 x 430	290 x 193 x 170
Unità per imballo <i>Units per carton</i>	n.	/	1
Codice a barre <i>Bar code</i>		/	8006967017046
Modalità di indicazione del lotto <i>Batch coding format</i>			GGGXAS DDDXYS
Modalità di indicazione del TMC <i>BBE coding format</i>			MM/AAAA MM/YYYY

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

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	10	160	480	1844



EPAL (mm 1200 x 800 x 144)