

	SPECIFICA PRODOTTO PRODUCT SPECIFICATION	CODICE ARTICOLO ITEM CODE K139
--	---	--

Redatto <i>Drawn up by</i>	Verificato e approvato <i>Verified and approved by</i>	N° e data di emissione SPECIFICA PRODOTTO N. and date of issue PRODUCT SPECIFICATION
R & D MANAGER RITA RIVOLA	QUALITY MANAGER CRISTIANA SAVOIA	N° 6 del 18/08/26

NOME PRODOTTO

I MAMMOLI DI PATATA VIOLA VITELOTTE

PRODUCT NAME

I MAMMOLI WITH VITELOTTE PURPLE POTATOES

DENOMINAZIONE DI VENDITA

Gnocchi di patata surgelati con patata viola

PRODUCT DESCRIPTION

Frozen potato gnocchi with purple potatoes

CODICE ARTICOLO
ITEM CODE

K139

MARCHIO
BRAND



IMBALLO
PACKAGING

Cartone da 4 kg (4 buste da 1 kg)
4 kg case (4 bags x 1 kg)

TEMPERATURA PRODOTTO
PRODUCT TEMPERATURE

Stoccaggio / *Storage*

< -18° C

Trasporto / *Transport*

< -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 K139
--	---	---

INGREDIENTI - GLI ALLERGENI SONO SEGNALATI IN MAIUSCOLO

Ingredienti: purea di patate viola 68% (Vitelotte), farina di GRANO tenero tipo "00", acqua, fecola di patata, sale. Farina di riso spolverata in superficie. PUÒ CONTENERE: SENAPE, SOIA.

INGREDIENTS - ALLERGENS ARE INDICATED IN CAPITAL LETTERS

Ingredients: mashed purple potatoes 68% (vitelotte), soft WHEAT flour "00", water, potato starch, salt. Coated with rice flour on the surface. IT MAY CONTAIN: MUSTARD, SOY.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE DOPO PREPARAZIONE
ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS AFTER PREPARATION

Aspetto:	gnocchi di patata dalla forma artigianale e ruvida Pezzi unici sempre leggermente diversi l'uno dall'altro.
Aspect:	potato gnocchi with homemade shape, rough Unique pieces always slightly different one from the other.
Colore:	viola scuro
Colour:	purple
Odore:	tipico di patata
Odour:	typical of vitelotte potatoes
Sapore:	caratteristico dei gnocchi fatti con la patata vitelotte
Taste:	typical of gnocchi with vitelotte potatoes
Consistenza:	teneri
Texture:	soft

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	4,3	Briciole <i>Crumbs</i>	%	1
Pezzi rotti <i>Broken units</i>	%	2	Pezzi deformati <i>Deformed units</i>	%	2
Pezzi non farciti o parzialmente farciti <i>Not filled or partially filled units</i>	%	1	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 temperatures	Modalità di preparazione Method for preparation
Acqua bollente: 	2-3 min	- Versare gli gnocchetti ancora surgelati in un cuocipasta con acqua salata bollente; - Appena ritornato il bollore, lasciare cuocere secondo il tempo indicato mescolando di tanto in tanto; - Scolare gli gnocchetti; - Condire a piacere. Per una preparazione ottimale, rispettare sempre la proporzione di un litro di acqua bollente ogni 100 g di prodotto. - Without defrosting, add the gnocchetti to a pasta cooker full of boiling salted water. - Once water returns to boil, cook pasta according to the cooking time recommended. Stir occasionally. - Drain the gnocchetti; - Season to taste. For perfect gnocchetti, always use one litre of
Boiling water:		

	SPECIFICA PRODOTTO PRODUCT SPECIFICATION	CODICE ARTICOLO ITEM CODE K139
--	---	---

boiling water for every 100g of product.

PORZIONI E RESE

PORTIONS & YIELDS

Peso consigliato per porzione Suggested weight per serving g	Peso porzione dopo cottura Weight per serving after cooking g	Resa dopo cottura Yield after cooking %	Porzioni per cartone Servings per carton n.	
150	158	5	27	

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

< 500

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*

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*

Valori

Value

160

687

4,6

35,1

7,6

0,10

0,03

2,5

0,96

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 K139
--	---	---

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 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: 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 destinazione di tutti i 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 products, in compliance with European Regulation EC 178/2002 and with the*

	SPECIFICA PRODOTTO PRODUCT SPECIFICATION	CODICE ARTICOLO ITEM CODE K139
--	---	---

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 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:	<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>
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 K139
--	---	---

AUTORIZZAZIONI E CERTIFICAZIONI
AUTHORIZATIONS & CERTIFICATIONS

Certificazioni:	- ISO 9001
Certifications:	- 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	1000	4000
Tipologia di packaging <i>Packaging type</i>		Busta <i>Bag</i>	Cartone <i>Case</i>
Tipo di materiale <i>Kind of material</i>		LDPE trasparente stampato <i>Printed transparent LDPE</i>	Kraft onda bassa <i>Corrugated white Kraft</i>
Tara imballo <i>Packaging tare</i>	g	10	234
Dimensioni <i>Packaging size</i>	mm	230 x 265	385 x 235 x 120
Unità per imballo <i>Units per carton</i>	n.	/	4
Codice a barre <i>Bar code</i>		/	
Codice a barre <i>Bar code</i>		8006967019958	08006967019965
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 K139
--	---	---

PALLETIZZAZIONE
PALLETIZATION

Tipo	Cartoni per strato	Strati per pallet	Cartoni per pallet	Peso netto pallet	Altezza del pallet
Type	Cartons per layer	Layers per pallet	Cartons per pallet	Pallet net weight	Pallet height
	n.	n.	n.	kg	mm
EPAL (mm 1200 x 800 x 144)	10	13	130	520	1704

EPAL (mm 1200 x 800 x 144)