

	SPECIFICA PRODOTTO PRODUCT SPECIFICATION	CODICE ARTICOLO ITEM CODE	V110
--	---	------------------------------	-------------

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 	QUALITY MANAGER FRANZONI SONIA 	N° 10 del 17/12/21

NOME PRODOTTO

CANNELLONI ALLA CARNE CON BESCAMELLA

PRODUCT NAME

CANNELLONI WITH MEAT WITH BECHAMEL SAUCE

DENOMINAZIONE DI VENDITA

Primo piatto a base di pasta all'uovo precotta con ripieno, condita con besciamella e pomodoro, surgelato

PRODUCT DESCRIPTION

Frozen dish with precooked egg pasta with filling, in a bechamel and tomato sauce

CODICE ARTICOLO
ITEM CODE

V110

MARCHIO
BRAND

Fiordiprimi



IMBALLO
PACKAGING

Cartone contenente 2 teglie (2 x 2 kg)
Case containing 2 trays (2 x 2 kg)

TEMPERATURA PRODOTTO
PRODUCT TEMPERATURE

Stoccaggio / Storage
Trasporto / Transport

< -18° C
< -18° 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)



SPECIFICA PRODOTTO PRODUCT SPECIFICATION

CODICE ARTICOLO
ITEM CODE

V110

INGREDIENTI - GLI ALLERGENI SONO SEGNALATI IN MAIUSCOLO

besciamella 51% (LATTE intero fresco pastorizzato, farina di FRUMENTO, margarina vegetale (oli e grassi vegetali (cocco, SOIA, girasole, colza), acqua), BURRO, sale, noce moscata), Pasta all'uovo precotta farcita 45% (pasta all'uovo precotta 37% (pasta all'uovo 67% (semola di GRANO duro, UOVA 18,5%, acqua), acqua)), carne di bovino 33%, ortaggi in proporzione variabile (SEDANO, carote, cipolla), brodo (acqua, preparato per brodo (sale, sciroppo di glucosio, farina di riso, fiocchi di patate, ortaggi disidratati in proporzione variabile (cipolla, carota, SEDANO, porro, pomodoro)), sale)), polpa di pomodoro, pangrattato (farina di GRANO tenero tipo "0", acqua, sale, lievito di birra), spinaci, bieta erbetta, olio di semi di girasole, sale, spezie, aglio), polpa di pomodoro 3%, cipolla, olio di semi di girasole, sale, zucchero.

Grana Padano DOP (LATTE, sale, caglio, lisozima da UOVO) spolverato in superficie.

PUO' CONTENERE: SENAPE, SOIA.

INGREDIENTS - ALLERGENS ARE INDICATED IN CAPITAL LETTERS

bechamel sauce 51% (pasteurized fresh whole MILK, WHEAT flour, vegetable margarine (vegetable oils and fats (coconut, SOY, sunflower, rapeseed), water), BUTTER, salt, nutmeg), Precooked egg pasta with filling 45% (precooked egg pasta 37% (egg pasta 67% (durum WHEAT semolina, EGGS 18,5%, water), water)), beef meat 33%, mixed vegetables (CELERY, carrots, onion), broth (water, broth preparation (salt, glucose syrup, rice flour, potato flakes, dehydrated vegetables in variable proportion (onion, carrot, CELERY, shallot, tomato)), salt)), tomato pulp, bread crumbs (soft WHEAT flour "0", water, salt, brewer's yeast), spinach, chard, sunflower oil, salt, spices, garlic), tomato pulp 3%, onion, sunflower oil, salt, sugar.

Coated with grated Grana Padano DOP cheese (MILK, salt, rennet, EGG lysozyme) on the surface.

IT MAY CONTAIN: MUSTARD, SOY.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE DOPO PREPARAZIONE

ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS AFTER PREPARATION

Aspetto:	classico dei cannelloni con ripieno di carne di bovino ricoperti di besciamella e salsa al pomodoro.
Aspect:	<i>typical of cannelloni filled with beef meat covered with béchamel and tomato sauce.</i>
Colore:	pasta giallo intenso, ripieno bruno con pezzetti di spinaci verde brillante, besciamella bianco-latte, salsa al pomodoro rosso vivo.
Colour:	<i>deep yellow pasta, brown filling with small pieces of bright green spinach, milky white béchamel sauce, red tomato sauce.</i>
Odore:	tipico dei componenti dei cannelloni, della besciamella e della salsa al pomodoro.
Odour:	<i>typical of cannelloni, béchamel and tomato sauce ingredients.</i>
Sapore:	caratteristico della pasta all'uovo con gusto di carne di bovino avvolto da besciamella classica e salsa al pomodoro.
Taste:	<i>typical of egg pasta with beef meat and typical taste of béchamel sauce and tomato sauce.</i>
Consistenza:	pasta elastica, besciamella cremosa.
Texture:	<i>supple pasta, creamy béchamel sauce.</i>



SPECIFICA PRODOTTO PRODUCT SPECIFICATION

CODICE ARTICOLO
ITEM CODE

V110

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>	%	45	Salsa <i>Sauce</i>	%	55
Corpi estranei <i>Foreign bodies</i>	n.	0	Altro <i>Other</i>		18 pz.

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

1 h ; 180°C

Modalità di preparazione Method for preparation

Forno tradizionale:



Traditional oven:

Forno ventilato:

30 - 35 min ; 180°C



Fan-assisted oven:

- Preriscaldare il forno per 10 minuti a 180° C;
- Togliere il coperchio;
- Introdurre la teglia ancora surgelate e cuocere in forno secondo il tempo indicato;
- Verificare il giusto grado di cottura prima di servire il prodotto;
- Attendere 5 -10 minuti prima di servire in tavola.
- *Pre-heat oven for 10 minutes at 180°C;*
- *Remove the lid.*
- *Place tray with still deep-frozen lasagna into the oven and bake according to the recommended time;*
- *Test pasta for doneness before serving;*
- *Wait 5-10 min before serving.*
- Preriscaldare il forno per 10 minuti a 180° C;
- Togliere il coperchio;
- Introdurre la teglia ancora surgelate e cuocere in forno ventilato secondo il tempo indicato;
- Verificare il giusto grado di cottura prima di servire il prodotto;
- Attendere 5 -10 minuti prima di servire in tavola.
- *Pre-heat oven for 10 minutes at 180°C;*
- *Remove the lid.*
- *Place tray with still deep-frozen lasagna into a fan-assisted oven and bake according to the recommended time;*
- *Test pasta for doneness before serving;*
- *Wait 5-10 min before serving.*

PORZIONI E RESE PORTIONS & YIELDS

Peso consigliato per porzione <i>Suggested weight per serving</i>	Porzioni per cartone <i>Servings per carton</i>			
g	n.			
333	12			

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS

Parametri

Parameters

Carica Microbica Totale 30°C / *Total Viable Aerobic Count*

Coliformi totali / *Total Coliform Bacteria*

Unità di Misura

Unit of measurement

ufc/g ; cfu/g

ufc/g ; cfu/g

Valori

Values

< 500.000

< 3000



SPECIFICA PRODOTTO PRODUCT SPECIFICATION

CODICE ARTICOLO
ITEM CODE

V110

Escherichia coli / Escherichia coli

ufc/g ; cfu/g

< 100

Stafilococchi Coagulasi positivi / Coagulase Positive Staphylococci

ufc/g ; cfu/g

< 100

Salmonella spp. / Salmonella spp

/25g

Assente

Listeria monocytogenes / Listeria Monocytoges

UFC/g

Reg. CE 2073/05

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 GRAMMI

AVERAGE NUTRITIONAL VALUES PER 100 G

Parametri

Parameters

Energia / Energy

Unità di misura

Unit of

Valori

Value

kcal ; kcal

150

Energia / Energy

kJ ; kJ

626

Proteine / Proteins

g ; g

7,6

Carboidrati / Carbohydrates

g ; g

12,6

di cui zuccheri / of which sugars

g ; g

1,2

Grassi / Fats

g ; g

7,4

di cui acidi grassi saturi / of which saturated fats

g ; g

2,6

Fibre / Fibres

g ; g

1,1

Sodio / Sodium

g ; g

0,5

Sale / Salt

g ; g

1,30

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

V110

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: Conformi al Regolamento CE 1831/2003 e s.m. e i.
Pollutants: *In compliance with European Regulation EC 1831/2003 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

V110

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>
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	V110
--	---	------------------------------	-------------

**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	2000	4000
Tipologia di packaging <i>Packaging type</i>		Teglia con lamina <i>Aluminium tray with lid</i>	Cartone <i>Case</i>
Tipo di materiale <i>Kind of material</i>		Alluminio; PE/PET/AL/PEPEL <i>Alluminio; PE/PET/AL/PEPEL</i>	Kraft bianco onda bassa <i>Corrugated white Kraft</i>
Tara imballo <i>Packaging tare</i>	g g g	Teglia: 57; lamina 27 <i>Tray: 57; film 27</i> Film termoretraibile: 6 <i>Heat shrink film: 6</i> Etichetta: 4 <i>Label: 4</i>	Cartone: 235 <i>Case: 235</i> Divisorio: 3 <i>Separator: 3</i> / /
Dimensioni <i>Packaging size</i>	mm	322 x 262 x 60	332 x 272 x 135
Unità per imballo <i>Units per carton</i>	n.	/	2
Codice a barre <i>Bar code</i>		8006967012997	08006967013000
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



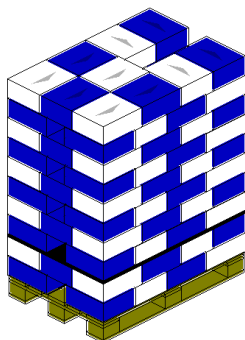
SPECIFICA PRODOTTO
PRODUCT SPECIFICATION

CODICE ARTICOLO
ITEM CODE

V110

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)	10	10	100	400	1494



EPAL (mm 1200 x 800 x 144)