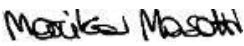


	SPECIFICA PRODOTTO PRODUCT SPECIFICATION	CODICE ARTICOLO ITEM CODE V100
--	---	---

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

LASAGNE ALLA BOLOGNESE

PRODUCT NAME

LASAGNE WITH BOLOGNESE SAUCE

DENOMINAZIONE DI VENDITA

Primo piatto a base di pasta all'uovo precotta con besciamella e ragu' di carne, surgelato

PRODUCT DESCRIPTION

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

CODICE ARTICOLO
ITEM CODE

V100

MARCHIO
BRAND

Fiordiprimi



IMBALLO
PACKAGING

Cartone contenente 2 teglie (2 x 2,5 kg)
Case containing 2 trays (2 x 2,5 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

V100

INGREDIENTI - GLI ALLERGENI SONO SEGNALATI IN MAIUSCOLO

besciamella 44% (LATTE intero fresco pastorizzato, farina di FRUMENTO, BURRO, sale, noce moscata), ragu' di carne 35% (carne di bovino 44%, polpa di pomodoro, ortaggi in proporzione variabile (SEDANO, carote, cipolla), doppio concentrato di pomodoro, olio extra vergine di oliva, olio di semi di girasole, vino, sale, rosmarino, pepe, antiossidante: estratto di rosmarino), pasta all'uovo precotta 20% (pasta all'uovo 67% (semola di GRANO duro, UOVA 18,5%, acqua), acqua).
Parmigiano Reggiano DOP (LATTE, sale, caglio) spolverato in superficie.
PUO' CONTENERE: SENAPE, SOIA.

INGREDIENTS - ALLERGENS ARE INDICATED IN CAPITAL LETTERS

bechamel sauce 44% (pasteurized fresh whole MILK, WHEAT flour, BUTTER, salt, nutmeg), meat sauce 35% (beef meat 44%, tomato pulp, mixed vegetables (CELERY, carrots, onion), double tomato concentrate, extra-virgin olive oil, sunflower oil, wine, salt, rosemary, pepper, antioxidant: rosemary extract), precooked egg pasta 20% (egg pasta 67% (durum WHEAT semolina, EGGS 18,5%, water), water).
Coated with grated Parmigiano Reggiano DOP cheese (MILK, salt, rennet) on the surface.
IT MAY CONTAIN: MUSTARD, SOY.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE DOPO PREPARAZIONE

ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS AFTER PREPARATION

Aspetto:	classico delle lasagne alla bolognese.
Aspect:	typical of lasagne alla bolognese.
Colore:	pasta giallo intenso, ragù rosso scuro, besciamella bianco-latte.
Colour:	deep yellow pasta, dark red meat sauce, milky white béchamel sauce.
Odore:	tipico delle lasagne al ragù di carne.
Odour:	typical of lasagna with meat sauce.
Sapore:	caratteristico delle lasagne alla bolognese con ragù di carne di bovino e besciamella.
Taste:	typical of lasagne alla bolognese with beef meat sauce and béchamel sauce.
Consistenza:	morbida.
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
Pasta Pasta	%	20	Salsa Sauce	%	80
Numero strati di sfoglia Number of pasta sheets	Confezione Packaging	5	Corpi estranei Foreign bodies	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
Forno tradizionale:
1 h 20 min; 180°C



Traditional oven:

Modalità di preparazione
Method for preparation

- 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;



SPECIFICA PRODOTTO PRODUCT SPECIFICATION

CODICE ARTICOLO
ITEM CODE

V100

Forno ventilato:

45 min ; 180°C



Fan-assisted oven:

- 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> g	Porzioni per cartone <i>Servings per carton</i> n.			
200-250	20-24			

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***

ufc/g ; cfu/g

ufc/g ; cfu/g

ufc/g ; cfu/g

ufc/g ; cfu/g

/25g

UFC/g

Valori

Values

< 300.000

< 1000

< 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*

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*

Valori

Value

123

514

5,8

12

2,4

5,6

2,6

1,6

0,44

1,1

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



SPECIFICA PRODOTTO PRODUCT SPECIFICATION

CODICE ARTICOLO
ITEM CODE

V100

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

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.:	<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:	Surgital S.p.A. non utilizza materie prime sottoposte a trattamenti ionizzanti.
Ionising radiation treatment	<i>No raw material used by Surgital S.p.A. has been treated with ionising radiation.</i>



SPECIFICA PRODOTTO PRODUCT SPECIFICATION

CODICE ARTICOLO
ITEM CODE

V100

Contaminanti: <i>Pollutants:</i>	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: <i>Traceability:</i>	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. <i>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.</i>
HACCP: <i>HACCP:</i>	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. <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: <i>Packaging materials:</i>	Surgital S.p.A. assicura che il materiale di confezionamento primario risulta idoneo al contatto con gli alimenti in conformità alle normative vigenti. <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: <i>Legal notice:</i>	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. <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: <i>Validity of this document:</i>	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. <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: <i>Identification of the use intended:</i>	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. <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: <i>Labelling:</i>	L'etichettatura dei prodotti viene redatta in conformità al Reg. UE 1169/2011 e Reg. UE 775/2018. <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	V100
--	---	------------------------------	-------------

**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	2500	5000
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>Aluminium 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>		8006967003001	08006967004626
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



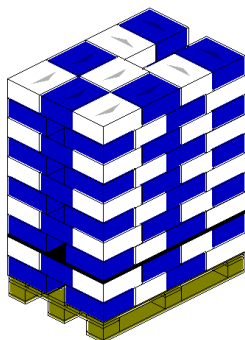
SPECIFICA PRODOTTO
PRODUCT SPECIFICATION

CODICE ARTICOLO
ITEM CODE

V100

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	500	1494



EPAL (mm 1200 x 800 x 144)