



**SPECIFICA PRODOTTO  
PRODUCT SPECIFICATION**

CODICE ARTICOLO  
ITEM CODE

**V111**

| Redatto<br><i>Drawn up by</i>                                | Verificato e approvato<br><i>Verified and approved by</i>      | N° e data di emissione SPECIFICA PRODOTTO<br><i>N. and date of issue PRODUCT SPECIFICATION</i> |
|--|--|--|
| R & D MANAGER<br>MASOTTI MARIKA<br><br><i>Marika Masotti</i> | QUALITY MANAGER<br>FRANZONI SONIA<br><br><i>Sonia Franzoni</i> | N° 13 del 30/03/22   |

**NOME PRODOTTO**

**MELANZANE ALLA PARMIGIANA**

**PRODUCT NAME**

**GRILLED AUBERGINES PARMIGIANA STYLE**

**DENOMINAZIONE DI VENDITA**

Specialita' alimentare surgelata

**PRODUCT DESCRIPTION**

*Frozen gastronomic speciality*

**CODICE ARTICOLO  
ITEM CODE**

**V111**

**MARCHIO  
BRAND**

Fiordiprimi Catering



**IMBALLO  
PACKAGING**

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

**TEMPERATURA PRODOTTO  
PRODUCT TEMPERATURE**

Stoccaggio / *Storage*

< -18° C / 0°F

Trasporto / *Transport*

< -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

**V111**

**INGREDIENTI - GLI ALLERGENI SONO SEGNALATI IN MAIUSCOLO**

melanzane grigliate 33%, passata di pomodoro, polpa di pomodoro, acqua, mozzarella 7% (LATTE, sale, caglio), ortaggi in proporzione variabile (SEDANO, carote, cipolla), Edamer (LATTE, sale, fermenti lattici, caglio), pangrattato (farina di GRANO tenero tipo "0", acqua, sale, lievito di birra), formaggio 2% (LATTE, sale, caglio), sale, olio extra vergine di oliva, olio di semi di girasole, BURRO, basilico, zucchero, fibra di carote, pepe.  
PUO' CONTENERE: SENAPE, SOIA.

**INGREDIENTS - ALLERGENS ARE INDICATED IN CAPITAL LETTERS**

grilled aubergines 33%, pulped tomatoes, tomato pulp, water, mozzarella cheese 7% (MILK, salt, rennet), mixed vegetables (CELERY, carrots, onion), Edamer cheese (MILK, salt, milk ferments, rennet), bread crumbs (soft WHEAT flour "0", water, salt, brewer's yeast), cheese 2% (MILK, salt, rennet), salt, extra-virgin olive oil, sunflower oil, BUTTER, basil, sugar, carrot fiber, pepper.  
IT MAY CONTAIN: MUSTARD, SOY.

**CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE DOPO PREPARAZIONE**

**ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS AFTER PREPARATION**

|                     |  |
|---------------------|--|
| <b>Aspetto:</b>     | tipico delle Melanzane alla Parmigiana.                                |
| <b>Aspect:</b>      | typical of aubergine Parmigiana style.                                 |
| <b>Colore:</b>      | Caratteristico dei singoli componenti.                                 |
| <b>Colour:</b>      | typical of the ingredients.  |
| <b>Odore:</b>       | Tipico dei componenti.   |
| <b>Odour:</b>       | typical of the ingredients.  |
| <b>Sapore:</b>      | Caratteristico di melanzane condite con salsa al pomodoro e formaggio. |
| <b>Taste:</b>       | typical of aubergines with tomato sauce and cheese.                    |
| <b>Consistenza:</b> | Tenera.  |
| <b>Texture:</b>     | 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 |
| Corpi estranei<br>Foreign bodies | n.                   | 0             |            |                      |               |

**ISTRUZIONI PER LA PREPARAZIONE**

**COOKING INSTRUCTIONS**

**Parametri di cottura  
Cooking times and temperatures**

**Modalità di preparazione  
Method for preparation**

**Forno tradizionale:**

**60 min ; 160° C**

- Preriscaldare il forno per 10 minuti a 160° C;
- Togliere il coperchio;
- Introdurre la teglia di melanzane 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 160°C;
- Remove the lid.
- Place tray with still deep-frozen product into the oven and bake according to the recommended time;
- Test pasta for doneness before serving;
- Wait 5-10 min before serving.



**Traditional oven:**

**Forno ventilato:**

**50 min; 160°C**

- Preriscaldare il forno per 10 minuti a 160° C;
- Togliere il coperchio;
- Introdurre la teglia di melanzane 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.





**SPECIFICA PRODOTTO  
PRODUCT SPECIFICATION**

CODICE ARTICOLO  
ITEM CODE

**V111**

**Fan-assisted oven:**

- Pre-heat oven for 10 minutes at 180°C;
- Remove the lid.
- Place tray with still deep-frozen product into the 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<br><i>Suggested weight per serving</i> | Porzioni per cartone<br><i>Servings per carton</i> |  |  |  |
|--|--|--|--|--|
| g  | n.   |  |  |  |
| 250  | 16   |  |  |  |

**CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE  
MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS**

MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS

**Parametri**

**Parameters**

Coliformi totali / *Total Coliform Bacteria*

Escherichia coli / *Escherichia coli*

Stafilococchi Coagulasi positivi / *Coagulase Positive Staphylococci*

Salmonella spp. / *Salmonella spp*

Listeria monocytogenes / *Listeria Monocytoges*

**Unità di Misura  
Unit of measurement**

**Valori  
Values**

ufc/g ; cfu/g

< 3.000

ufc/g ; cfu/g

< 100

ufc/g ; cfu/g

< 100

/25g

Assente

/25g

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**

**Valori  
Value**

kcal ; kcal

95

kJ ; kJ

396

g ; g

3,6

g ; g

5,7

g ; g

2,9

g ; g

5,7

g ; g

2,2

g ; g

3,4

g ; g

0,35

g ; g

79,9

g ; g

1,7

g ; g

0,89

**MODALITA' DI CONSERVAZIONE  
STORAGE INSTRUCTIONS**

**Frigorifero:**

1 giorno

**In the refrigerator:**

1 day

**Scoperto ghiaccio:**

3 giorni

**In the ice compartment:**

3 days

**Scoperto \* (-6°C):**

1 settimana

**Ice compartment \* (-6°C):**

1 week

**Scoperto \*\* (-12°C):**

1 mese

**Ice compartment \*\* (-12°C):**

1 month

**Scoperto \*\*\* \*\*\*\* (-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.

**SPECIFICA PRODOTTO  
PRODUCT SPECIFICATION**CODICE ARTICOLO  
ITEM CODE**V111**

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<br><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<br><i>Crustaceans and crustaceans based products</i>   | <input type="checkbox"/>            | <input type="checkbox"/>            |
| Uova e prodotti a base di uova<br><i>Eggs and egg based products</i>  | <input type="checkbox"/>            | <input type="checkbox"/>            |
| Pesce e prodotti a base di pesce<br><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<br><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<br><i>Soy and soy based products</i>   | <input type="checkbox"/>            | <input checked="" type="checkbox"/> |
| Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)<br><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<br><i>Sesame seeds and sesame seed based products</i>  | <input type="checkbox"/>            | <input type="checkbox"/>            |
| Sedano e prodotti a base di sedano<br><i>Celery and celery based products</i>   | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>            |
| Senape e prodotti a base di senape<br><i>Mustard and mustard based products</i>   | <input type="checkbox"/>            | <input checked="" type="checkbox"/> |
| Arachidi e prodotti a base di arachidi<br><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 <sub>2</sub><br><i>Sulphur dioxide and sulphites in concentration higher than 10 mg/kg or 10 mg/l expressed as SO<sub>2</sub></i>  | <input type="checkbox"/>            | <input type="checkbox"/>            |
| Lupino e prodotti derivati<br><i>Lupines and lupine based products</i>  | <input type="checkbox"/>            | <input type="checkbox"/>            |
| Molluschi e prodotti derivati<br><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



**SPECIFICA PRODOTTO  
PRODUCT SPECIFICATION**

CODICE ARTICOLO  
ITEM CODE

**V111**

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 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 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:**

*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.*



**SPECIFICA PRODOTTO  
PRODUCT SPECIFICATION**

CODICE ARTICOLO  
ITEM CODE

**V111**

**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<br><i>Description</i>                               | Unità di misura<br><i>Unit of measurement</i> | Imballo Primario<br><i>Primary packaging</i>          | Imballo Secondario<br><i>Secondary packaging</i>         |
|---|---|---|--|
| Peso netto<br><i>Net weight</i>                                 | g   | 2000  | 4000   |
| Tipologia di packaging<br><i>Packaging type</i>                 |   | Teglia con lamina<br><i>Aluminium tray with lid</i>   | Scatola<br><i>Case</i>                                   |
| Tipo di materiale<br><i>Kind of material</i>                    |   | Alluminio<br><i>Aluminium</i>                         | Kraft bianco onda bassa<br><i>Corrugated white kraft</i> |
| Tara imballo<br><i>Packaging tare</i>                           | g   | Teglia: 57 ; lamina 27<br><i>Tray: 57 ; Film: 27</i>  | Cartone : 235<br><i>Case: 235</i>                        |
|   | g   | Film termoretraibile: 6<br><i>Heat shrink film: 6</i> | Divisorio: 3<br><i>Separator: 3</i>                      |
|   | g   | Etichetta: 2<br><i>Label : 2</i>                      |  |
| Dimensioni<br><i>Packaging size</i>                             | mm  | 320x262x45  | 332x272x135  |
| Unità per imballo<br><i>Units per carton</i>                    | n.  | /   | 2  |
| Codice a barre<br><i>Bar code</i>                               |   | 8006967013086   | 08006967013093   |
| Modalità di indicazione del lotto<br><i>Batch coding format</i> |   | GGGXAS<br>DDDXYS                                      | GGGXAS<br>DDDXYS   |
| Modalità di indicazione del TMC<br><i>BBE coding format</i>     |   | MM AAAA<br>MM YYYY                                    | MM AAAA<br>MM YYYY                                       |

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



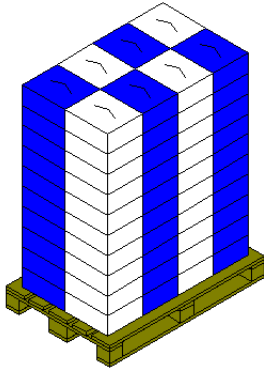
**SPECIFICA PRODOTTO  
PRODUCT SPECIFICATION**

CODICE ARTICOLO  
ITEM CODE

**V111**

**PALLETIZZAZIONE  
PALLETIZATION**

| <b>Tipo</b><br><i>Type</i>   | <b>Cartoni per strato</b><br><i>Cartons per layer</i> | <b>Strati per pallet</b><br><i>Layers per pallet</i> | <b>Cartoni per pallet</b><br><i>Cartons per pallet</i> | <b>Peso netto pallet</b><br><i>Pallet net weight</i> | <b>Altezza del pallet</b><br><i>Pallet height</i> |
|------------------------------|---|--|--|--|---|
|                              | <b>n.</b>   | <b>n.</b>  | <b>n.</b>  | <b>kg</b>  | <b>mm</b>   |
| EPAL ( mm 1200 x 800 x 144 ) | 10  | 10   | 100  | 400  | 1494  |



EPAL ( mm 1200 x 800 x 144 )