



**SPECIFICA PRODOTTO
PRODUCT SPECIFICATION**

CODICE ARTICOLO
ITEM CODE

1222

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 MASOTTI MARIKA <i>Marika Masotti</i>	QUALITY MANAGER FRANZONI SONIA <i>Sonia Franzoni</i>	N° 12 del 26/10/22

NOME PRODOTTO

RAVIOLI RICOTTA E SPINACI

PRODUCT NAME

RAVIOLI WITH RICOTTA AND SPINACH

DENOMINAZIONE DI VENDITA

Pasta fresca all'uovo con ripieno surgelata

PRODUCT DESCRIPTION

Fresh frozen egg-pasta with filling

**CODICE ARTICOLO
ITEM CODE**

1222

**MARCHIO
BRAND**

Pastasi



**IMBALLO
PACKAGING**

Cartone da 3 kg
3 kg case

**TEMPERATURA PRODOTTO
PRODUCT TEMPERATURE**

Stoccaggio / *Storage*

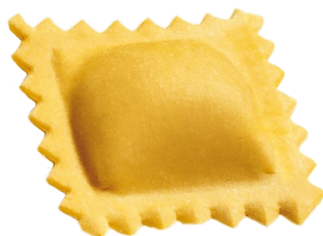
< -18° C

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

1222

INGREDIENTI - GLI ALLERGENI SONO SEGNALATI IN MAIUSCOLO

Ingredienti pasta: semola di GRANO duro, UOVA 18,5%, acqua.
 Ingredienti ripieno 46%: ricotta 66% (siero di LATTE, LATTE, sale, correttore di acidità: acido lattico), spinaci 22%, pangrattato (farina di GRANO tenero tipo "0", acqua, sale, lievito di birra), Grana Padano DOP (LATTE, sale, caglio, lisozima da UOVO), formaggio (LATTE, sale, caglio, lisozima da UOVO), sale.
 PUO' CONTENERE: SENAPE, SOIA.

INGREDIENTS - ALLERGENS ARE INDICATED IN CAPITAL LETTERS

Pasta ingredients: durum WHEAT semolina, EGGS 18,5%, water.
 Filling ingredients 46%: ricotta 66% (whey (MILK), MILK, salt, acidity regulator: lactic acid), spinach 22%, bread crumbs (soft WHEAT flour "0", water, salt, brewer's yeast), Grana Padano DOP cheese (MILK, salt, rennet, EGG lysozyme), cheese (MILK, salt, rennet, EGG lysozyme), salt.
 IT MAY CONTAIN: MUSTARD, SOY.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE DOPO PREPARAZIONE

ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS AFTER PREPARATION

Aspetto:	pasta ripiena a forma tipica di raviolo quadrato con bordatura seghettata sui quattro lati.
Aspect:	<i>filled pasta with typical shape of squared raviolo with serrated edge on four sides.</i>
Colore:	pasta giallo intenso, ripieno bianco con pezzetti di spinaci verde brillante ben evidenti.
Colour:	<i>deep yellow pasta, white filling with identifiable bright green small pieces of spinach</i>
Odore:	tipico dei componenti della pasta e del ripieno.
Odour:	<i>typical of pasta and filling ingredients.</i>
Sapore:	caratteristico della pasta all'uovo ripiena con gusto delicato di ricotta e spinaci.
Taste:	<i>typical of filled egg pasta with delicate taste of ricotta and spinach.</i>
Consistenza:	pasta elastica, ripieno morbido.
Texture:	<i>supple pasta, soft filling.</i>

CARATTERISTICHE FISICHE

PHYSICAL CHARACTERISTICS

Parametri	Unità di misura	Valore medio	Parametri	Unità di misura	Valore medio
<i>Parameters</i>	<i>Units of measurement</i>	<i>Average value</i>	<i>Parameters</i>	<i>Units of measurement</i>	<i>Average value</i>
Pasta <i>Pasta</i>	%	54 (+/-5%)	Ripieno <i>Filling</i>	%	46 (+/-5%)
Peso singolo pezzo <i>Weight of the single unit</i>	g	7,1 (+/-1g)	Pezzi <i>Units</i>	n./g	14/100 (+/-5g)
Lunghezza <i>Length</i>	mm	40 (+/-5mm)	Larghezza <i>Width</i>	mm	40 (+/-5mm)
Altezza <i>Height</i>	mm	12 (+/-5mm)	Briciole <i>Crumbs</i>	%	3

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.*

ISTRUZIONI PER LA PREPARAZIONE

COOKING INSTRUCTIONS

Parametri di cottura
Cooking times and temperatures

5 - 6 min.

Modalità di preparazione
Method for preparation

Acqua bollente:



- Versare la pasta ancora surgelata in un cuocipasta con acqua salata bollente;
- Appena ritornato il bollore, lasciare cuocere secondo il tempo indicato mescolando di tanto in tanto;
- Scolare la pasta;
- Condire a piacimento.



**SPECIFICA PRODOTTO
PRODUCT SPECIFICATION**

CODICE ARTICOLO
ITEM CODE

1222

Boiling water:

Per una preparazione ottimale, rispettare sempre la proporzione di un litro di acqua bollente ogni 100 g di prodotto.

- Without defrosting add the pasta to a pasta cooker full of boiling salted water.

- Once water returns to boil, cook pasta according to the recommended cooking time. Stir occasionally.

- Drain the pasta;

- Season to taste.

For perfect pasta, always use one litre of boiling water for every 100g of pasta.

**PORZIONI E RESE
PORTIONS & YIELDS**

Peso consigliato per porzione <i>Suggested weight per serving</i>	Peso porzione dopo cottura <i>Weight per serving after cooking</i>	Resa dopo cottura <i>Yield after cooking</i>	Porzioni per cartone <i>Servings per carton</i>
g	g	%	n.
120	160	35	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 / *Absent*

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*

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*

Valori

Value

203

858

10

29,8

2,0

4,5

2,7

1,9

0,29

1,4

0,73

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



**SPECIFICA PRODOTTO
PRODUCT SPECIFICATION**

CODICE ARTICOLO
ITEM CODE

1222

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>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Crostacei e prodotti a base di crostacei <i>Crustaceans and crustaceans based products</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Uova e prodotti a base di uova <i>Eggs and egg based products</i>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Pesce e prodotti a base di pesce <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 <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 <i>Soy and soy based products</i>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio) <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 <i>Sesame seeds and sesame seed based products</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Sedano e prodotti a base di sedano <i>Celery and celery based products</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Senape e prodotti a base di senape <i>Mustard and mustard based products</i>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Arachidi e prodotti a base di arachidi <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 ₂ <i>Sulphur dioxide and sulphites in concentration higher than 10 mg/kg or 10 mg/l expressed as SO₂</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Lupino e prodotti derivati <i>Lupines and lupine based products</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Molluschi e prodotti derivati <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 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: 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



**SPECIFICA PRODOTTO
PRODUCT SPECIFICATION**

CODICE ARTICOLO
ITEM CODE

1222

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 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

1222

**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	3000	3000
Tipologia di packaging <i>Packaging type</i>		Sacchetto <i>Bag</i>	Cartone <i>Box</i>
Tipo di materiale <i>Kind of material</i>		LDPE trasparente <i>Transparent LDPE</i>	Kraft bianco onda bassa <i>Corrugated white Kraft</i>
Tara imballo <i>Packaging tare</i>	g	17	167
Dimensioni <i>Packaging size</i>	mm	300 + 100 + 100 x 450	290 x 193 x 170
Unità per imballo <i>Units per carton</i>	n.	/	1
Codice a barre <i>Bar code</i>		/	8006967000635
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	MM AAAA MM YYYY

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



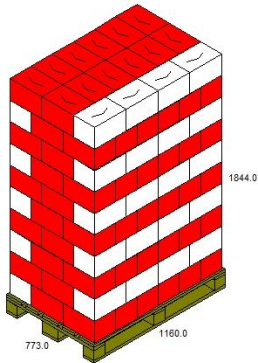
**SPECIFICA PRODOTTO
PRODUCT SPECIFICATION**

CODICE ARTICOLO
ITEM CODE

1222

**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	1850



EPAL (mm 1200 x 800 x 144)