

	SPECIFICA PRODOTTO PRODUCT SPECIFICATION	CODICE ARTICOLO ITEM CODE	H17
--	---	------------------------------	------------

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° 9 del 14/07/21

NOME PRODOTTO

SALSICCIA GRIGLIATA

PRODUCT NAME

GRILLED SAUSAGE

DENOMINAZIONE DI VENDITA

Salsiccia di carne di suino grigliata surgelata

PRODUCT DESCRIPTION

Frozen grilled pork meat sausage

**CODICE ARTICOLO
ITEM CODE**

H17

**MARCHIO
BRAND**

Snack Allegri



**IMBALLO
PACKAGING**

Cartone da 2 kg (2 buste da kg 1)
2 kg case (2 bags x 1 kg)

**TEMPERATURA PRODOTTO
PRODUCT TEMPERATURE**

Stoccaggio / *Storage*

< -18° C / 0°F

Trasporto / *Transport*

< -18° C

SHELF LIFE

12 mesi dalla data produzione
12 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

H17

INGREDIENTI - GLI ALLERGENI SONO SEGNALATI IN MAIUSCOLO

carne di suino 95%, acqua, sale, spezie, destrosio, saccarosio, antiossidanti: acido ascorbico, correttore di acidità: citrato di sodio, aromi naturali.

INGREDIENTS - ALLERGENS ARE INDICATED IN CAPITAL LETTERS

pork meat 95%, water, salt, spices, dextrose, sucrose, antioxidants: ascorbic acid, sodium ascorbate, acidity regulator: sodium citrate, natural flavourings.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE DOPO PREPARAZIONE

ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS AFTER PREPARATION

Aspetto:	salsiccia grigliata.
Aspect:	grilled sausage.
Colore:	caratteristico di salsiccia di carne di suino grigliata.
Colour:	typical of grilled pork meat sausage.
Odore:	tipico dei componenti.
Odour:	typical of the ingredients.
Sapore:	tipico dei componenti.
Taste:	typical of the ingredients.
Consistenza:	tenera.
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 Weight of the single unit	g	100	Lunghezza Length	mm	165
Larghezza Width	mm	60	Spessore Thickness	mm	14
Corpi estranei Foreign bodies	n.	0	Altro Other		10 pezzi/busta

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 ventilato:

8 / 10 min; 200°C



Fan-assisted oven:

Modalità di preparazione Method for preparation

- Preriscaldare il forno per 10 minuti a 220° C;
- Disporre il prodotto ancora surgelato su un teglia ricoperta di carta da forno;
- Introdurre la teglia e scaldare in forno secondo il tempo indicato;
- Rigirare il prodotto a metà tempo;
- Procedere alla preparazione di panini oppure servire con contorno.
- Pre-heat oven for 10 minutes at 220°C;
- Without defrosting, arrange the product on a tray lined with oven paper;
- Place the tray into the oven and heat according to the recommended time;
- Turn the product over half way through;
- Use to prepare sandwiches or serve with a side dish.
- Disporre il prodotto ancora surgelato in un contenitore;
- Introdurre il contenitore e scaldare nel forno microonde secondo il tempo e la potenza indicati;
- Procedere alla preparazione di panini oppure servire con contorno.
- Without defrosting, place the product in a recipient;
- Place the recipient in a microwave oven and heat according to the recommended heating time and power;

Forno microonde:

2 / 3 min; 750 Watt



Microwave:



SPECIFICA PRODOTTO PRODUCT SPECIFICATION

CODICE ARTICOLO
ITEM CODE

H17

- Use to prepare sandwiches or serve with a side dish.

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS

Parametri <i>Parameters</i>	Unità di Misura <i>Unit of</i>	Valori <i>Values</i>
Carica Microbica Totale 30°C / <i>Total Viable Aerobic Count</i>	ufc/g ; cfu/g	< 500.000
Escherichia coli / <i>Escherichia coli</i>	ufc/g ; cfu/g	< 500
Stafilococchi Coagulasi positivi / <i>Coagulase Positive Staphylococci</i>	ufc/g ; cfu/g	< 500
Salmonella spp. / <i>Salmonella spp</i>	/25g	Assente
Listeria monocytogenes / <i>Listeria Monocytoges</i>	/25g	Reg. CE 2073/05

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 GRAMMI AVERAGE NUTRITIONAL VALUES PER 100 G

Parametri <i>Parameters</i>	Unità di misura <i>Unit of</i>	Valori <i>Value</i>
Energia / <i>Energy</i>	kcal ; kcal	261
Energia / <i>Energy</i>	kJ ; kJ	1081
Proteine / <i>Proteins</i>	g ; g	17
Carboidrati / <i>Carbohydrates</i>	g ; g	<0,5
di cui zuccheri / <i>of which sugars</i>	g ; g	<0,5
Grassi / <i>Fats</i>	g ; g	21
di cui acidi grassi saturi / <i>of which saturated fats</i>	g ; g	7,2
Fibre / <i>Fibres</i>	g ; g	0,8
Sale / <i>Salt</i>	g ; g	2,2

MODALITA' DI CONSERVAZIONE STORAGE INSTRUCTIONS

Frigorifero:	1 giorno
<i>In the refrigerator:</i>	<i>1 day</i>
Scomparto ghiaccio:	3 giorni
<i>In the ice compartment:</i>	<i>3 days</i>
Scomparto * (-6°C):	1 settimana
<i>Ice compartment * (-6°C):</i>	<i>1 week</i>
Scomparto ** (-12°C):	1 mese
<i>Ice compartment ** (-12°C):</i>	<i>1 month</i>
Scomparto *** (-18°C):	Vedi data impressa sulla confezione
<i>Ice compartment *** (-18°C):</i>	<i>See date printed on the package</i>
Il prodotto una volta scongelato non deve essere ricongelato e deve essere consumato entro 24 ore dallo scongelamento, conservandolo in frigorifero.	
<i>Once defrosted the product must not be refrozen and must be consumed within 24 hours provided that it is kept in the refrigerator</i>	



SPECIFICA PRODOTTO PRODUCT SPECIFICATION

CODICE ARTICOLO
ITEM CODE

H17

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 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 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 type="checkbox"/>
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio) <i>Milk and milk based products (including lactose)</i>	<input 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 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 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:
Ionising radiation treatment Surgital S.p.A. non utilizza materie prime sottoposte a trattamenti ionizzanti.
No raw material used by Surgital S.p.A. has been treated with ionising radiation.

Contaminanti:
Pollutants: Conformi al Regolamento CE 1831/2003 e s.m. e i.
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

H17

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

H17

AUTORIZZAZIONI E CERTIFICAZIONI AUTHORIZATIONS & CERTIFICATIONS

Certificazioni:

Certifications:

- Uni En Iso 9001
- 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	2000
Tipologia di packaging <i>Packaging type</i>		Busta <i>Bag</i>	Cartone <i>Case</i>
Tipo di materiale <i>Kind of material</i>		PPCOEX20+PE30	Kraft bianco onda bassa <i>Corrugated white kraft</i>
Tara imballo <i>Packaging tare</i>	g	6,5	105
Dimensioni <i>Packaging size</i>	mm	250x140x60	195x280x130
Unità per imballo <i>Units per carton</i>	n.	/	2
Codice a barre <i>Bar code</i>		8006967006088	08006967006095
Modalità di indicazione del lotto <i>Batch coding format</i>		GGGAA YYDDD	GGGAA YYDDD
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

H17

**PALLETIZZAZIONE
PALLETIZATION**

Tipo <i>Type</i>	Cartoni per strato <i>Cartons per layer</i> n.	Strati per pallet <i>Layers per pallet</i> n.	Cartoni per pallet <i>Cartons per pallet</i> n.	Peso netto pallet <i>Pallet net weight</i> kg	Altezza del pallet <i>Pallet height</i> mm
EPAL (mm 1200 x 800 x 144)	18	12	216	432	1488