

	SPECIFICA PRODOTTO PRODUCT SPECIFICATION	CODICE ARTICOLO ITEM CODE T2502
--	---	---

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 	QUALITY MANAGER FRANZONI SONIA 	N° 9 del 17/02/26

NOME PRODOTTO

SALSA CACIO E PEPE

PRODUCT NAME

CACIO PEPE SAUCE

DENOMINAZIONE DI VENDITA

Preparazione alimentare a base di formaggio e pepe, surgelata

PRODUCT DESCRIPTION

Frozen food preparation with cheese and pepper

CODICE ARTICOLO
ITEM CODE

T2502

MARCHIO
BRAND



IMBALLO
PACKAGING

Cartone da 3 kg (6 buste da 500 g)
 3 kg case (6 bags x 500 g)

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

T2502

INGREDIENTI - GLI ALLERGENI SONO SEGNALATI IN MAIUSCOLO

Ingredienti: acqua, Pecorino Romano DOP 24% (LATTE ovino, sale, caglio), LATTE intero fresco pastorizzato, PANNA, BURRO, farina di GRANO tenero, pepe 0,5%, sale. PUÒ CONTENERE: SENAPE, SOIA.

INGREDIENTS - ALLERGENS ARE INDICATED IN CAPITAL LETTERS

Ingredients: water, Pecorino Romano DOP cheese 24% (sheep's MILK, salt, rennet), pasteurized fresh whole MILK, CREAM, BUTTER, soft WHEAT flour, pepper 0,5%, salt. IT MAY CONTAIN: MUSTARD, SOY.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE DOPO PREPARAZIONE

ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS AFTER PREPARATION

Aspetto:	salsa a base di formaggio e pepe.
Aspect:	cheese and pepper sauce.
Colore:	avorio chiaro puntinato di nero.
Colour:	spotted light ivory.
Odore:	tipico dei componenti della salsa
Odour:	typical of the sauce ingredients.
Sapore:	caratteristico della salsa con formaggio e pepe.
Taste:	typical of cheese and pepper sauce.
Consistenza:	densità liquida.
Texture:	liquid consistency.

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>
Peso singolo pezzo <i>Weight of the single unit</i>	g	7,1	Lunghezza <i>Length</i>	mm	33
Larghezza <i>Width</i>	mm	22	Spessore <i>Thickness</i>	mm	11
Corpi estranei <i>Foreign bodies</i>	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 <i>Cooking times and temperatures</i>	Modalità di preparazione <i>Method for preparation</i>
Padella:	4-5 min.	Versare il contenuto della busta ancora surgelato e lasciare scongelare a fuoco medio secondo il tempo indicato mescolando di tanto in tanto.
Pan:		<i>Without defrosting, add the content of the bag in a pan at medium fire according to the cooking time recommended. Stir occasionally.</i>
Bagno Maria:	14-15 min.	Versare il contenuto della busta ancora surgelato in un contenitore e lasciare scongelare secondo il tempo indicato mescolando di tanto in tanto.
Bain marie		<i>Without defrosting, add the content of the bag to a container, add 50 ml of water and let the product defrost according to the recommended time. Stir occasionally.</i>
Forno a Microonde	7-8 min a 800 Watt	Versare la quantità di una porzione in un contenitore per microonde munito di coperchio e scaldare secondo tempo e potenza indicati.



SPECIFICA PRODOTTO PRODUCT SPECIFICATION

CODICE ARTICOLO
ITEM CODE

T2502

PORZIONI E RESE

PORTIONS & YIELDS

Peso consigliato per porzione <i>Suggested weight per serving</i>	Pezzi consigliati per porzione <i>Suggested units per serving</i>	Porzioni per cartone <i>Servings per carton</i>		
g	n.	n.		
84	12	35		

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS

Parametri

Parameters

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

/25g

UFC/g

Valori

Values

< 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*

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*

Valori

Value

181

751

7.4

4.1

0.9

14.8

10.1

1.1

1.0

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**T2502****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 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 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:** Regolamento CE 1881/2006 è stato sostituito da Regolamento EU 2023/915
Pollutants: *Regulation 1881/2006 was repealed by Regulation (EU) 2023/915.***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 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*



**SPECIFICA PRODOTTO
PRODUCT SPECIFICATION**

CODICE ARTICOLO
ITEM CODE

T2502

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 l'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 edizione.
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>
Numero di riconoscimento Sanitario: Approval number:	IT 774 L UE - Surgital S.p.A. via Bastia 16/1, 48017 Lavezzola (RA) IT 774 L UE - Surgital S.p.A. via Bastia 16/1, 48017 Lavezzola (RA)

**SPECIFICA PRODOTTO
PRODUCT SPECIFICATION**CODICE ARTICOLO
ITEM CODE**T2502****AUTORIZZAZIONI E CERTIFICAZIONI
AUTHORIZATIONS & CERTIFICATIONS**

Certificazioni:
Certifications:

- ISO 9001
- IFS
- BRC
- 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	500	3000
Tipologia di packaging <i>Packaging type</i>		Busta <i>Bag</i>	Cartone <i>Case</i>
Tipo di materiale <i>Kind of material</i>		BOPP+PE bianco stampato <i>BOPP+PE white printed</i>	Kraft onda bassa <i>Corrugated Kraft</i>
Tara imballo <i>Packaging tare</i>	g	8	178
Dimensioni <i>Packaging size</i>	mm	220 x 220	290x193x193
Unità per imballo <i>Units per carton</i>	n.	/	6
Codice a barre <i>Bar code</i>		8006967019125	08006967019231
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

T2502

**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	9	144	432	1881

EPAL (mm 1200 x 800 x 144)