


| | | |
|--|---|---|
|  | SPECIFICA PRODOTTO PRODUCT SPECIFICATION | CODICE ARTICOLO ITEM CODE V103 |
|--|---|---|

| 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° 14 del 03/12/25 |

NOME PRODOTTO

LASAGNE AI FUNGHI

PRODUCT NAME

LASAGNE WITH MUSHROOMS

DENOMINAZIONE DI VENDITA

Primo piatto a base di pasta all'uovo precotta con salsa ai funghi, surgelato

PRODUCT DESCRIPTION

Frozen pasta dish with precooked egg pasta and mushrooms sauce

CODICE ARTICOLO
ITEM CODE

V103

MARCHIO
BRAND



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*)

INGREDIENTI - GLI ALLERGENI SONO SEGNALATI IN MAIUSCOLO

LATTE intero fresco pastorizzato, pasta all'uovo precotta 20% (pasta all'uovo 67% (semola di GRANO duro, UOVA 18,5%, acqua), acqua), funghi in proporzione variabile 16% (Agaricus bisporus, Pleurotus ostreatus, Boletus edulis e relativo gruppo, Lentinus edodes), scalogno, farina di FRUMENTO, fecola di patata, olio di semi di girasole, margarina vegetale (oli e grassi vegetali non idrogenati (grassi (cocco), olio (semi di girasole)), acqua), prezzemolo, olio extra vergine di oliva, sale. Grana Padano DOP (LATTE, sale, caglio, lisozima da UOVO) spolverato in superficie. PUO' CONTENERE: SENAPE, SOIA.

INGREDIENTS - ALLERGENS ARE INDICATED IN CAPITAL LETTERS

pasteurized fresh whole MILK, precooked egg pasta 20% (egg pasta 67% (durum WHEAT semolina, EGGS 18,5%, water), water), mushrooms in variable proportion 16% (Agaricus bisporus, Pleurotus ostreatus, Boletus edulis and its group, Lentinus edodes), shallot, WHEAT flour, potato starch, sunflower oil, vegetable margarine (non-hydrogenated vegetable oils and fats (fats (coconut), oil (sunflower oil)), water), parsley, extra-virgin olive oil, salt. Coated with grated Grana Padano DOP cheese (MILK, salt, rennet, EGG lysozyme) on the surface. IT MAY CONTAIN: MUSTARD, SOY.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE DOPO PREPARAZIONE

ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS AFTER PREPARATION

| | |
|---------------------|--|
| Aspetto: | classico delle lasagne con salsa ai funghi. |
| Aspect: | <i>typical of lasagne with mushroom sauce.</i> |
| Colore: | pasta giallo intenso, salsa marrone chiaro con pezzetti scuri di funghi e foglioline verdi di prezzemolo ben evidenti. |
| Colour: | <i>deep yellow pasta, light brown sauce with pieces of mushrooms and identifiable green small leaves of parsley.</i> |
| Odore: | tipico di lasagne ai funghi. |
| Odour: | <i>typical of lasagne with mushrooms.</i> |
| Sapore: | caratteristico di lasagne con becciamella e funghi. |
| Taste: | <i>typical of lasagne with béchamel sauce and mushrooms.</i> |
| Consistenza: | morbida. |
| Texture: | <i>soft.</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> | % | 20 | Salsa <i>Sauce</i> | % | 80 |
| Numero strati di sfoglia <i>Number of pasta sheets</i> | Confezione <i>Packaging</i> | 5 | 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
Cooking times and temperatures**

**Modalità di preparazione
Method for preparation**

Forno tradizionale:

1 h 20 min; 180° C

- 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*



Traditional oven:

Forno ventilato:

45 min ; 180°C



Fan-assisted oven:

and bake according to the recommended time;
- 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> | Porzioni per cartone <i>Servings per carton</i> | | | |
|--|--|--|--|--|
| g | n. | | | |
| 200-250 | 20-24 | | | |

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE
MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS

| Parametri <i>Parameters</i> | Unità di Misura <i>Unit of measurement</i> | Valori <i>Values</i> |
|--|---|-------------------------|
| Escherichia coli / <i>Escherichia coli</i> | ufc/g ; cfu/g | < 10 |
| Stafilococchi Coagulasi positivi / <i>Coagulase Positive Staphylococci</i> | ufc/g ; cfu/g | < 100 |
| Salmonella spp. / <i>Salmonella spp</i> | /25g | Assente |
| Listeria monocytogenes / <i>Listeria Monocytogenes</i> | UFC/g | 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 measurement</i> | Valori <i>Value</i> |
|---|---|------------------------|
| Energia / <i>Energy</i> | kcal ; <i>kcal</i> | 154 |
| Energia / <i>Energy</i> | kJ ; <i>kJ</i> | 645 |
| Proteine / <i>Proteins</i> | g ; <i>g</i> | 4,8 |
| Carboidrati / <i>Carbohydrates</i> | g ; <i>g</i> | 14,0 |
| di cui zuccheri / <i>of which sugars</i> | g ; <i>g</i> | 2,1 |
| Grassi / <i>Fats</i> | g ; <i>g</i> | 8,7 |
| di cui acidi grassi saturi / <i>of which saturated fats</i> | g ; <i>g</i> | 2,8 |
| Fibre / <i>Fibres</i> | g ; <i>g</i> | 0,9 |
| Sodio / <i>Sodium</i> | g ; <i>g</i> | 0,46 |
| Sale / <i>Salt</i> | g ; <i>g</i> | 1,2 |

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 |



**SPECIFICA PRODOTTO
PRODUCT SPECIFICATION**

CODICE ARTICOLO
ITEM CODE

V103

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> | <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: Regolamento CE 1881/2006 è sostituito da Regolamento (EU) 2023/915.



**SPECIFICA PRODOTTO
PRODUCT SPECIFICATION**

CODICE ARTICOLO
ITEM CODE

V103

| | |
|--|--|
| Pollutants: | <i>Regulation 1881/2006 was repealed by Regulation (EU) 2023/915.</i> |
| 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: | <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: | 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

V103

**AUTORIZZAZIONI E CERTIFICAZIONI
AUTHORIZATIONS & CERTIFICATIONS**

**Numero di riconoscimento:
Approval number:**

Certificazioni:
Certifications:

- UNI EN ISO 9001
- IFS
- BRC
- UNI EN ISO 14001
- SA8000

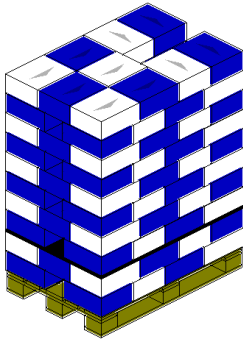
**CONFEZIONAMENTO
PACKAGING**

| 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 | 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>Alluminio; PE/PET/AL/PEPEL</i> | Kraft bianco onda bassa <i>Corrugated white Kraft</i> |
| Tara imballo <i>Packaging tare</i> | g | Teglia: 57; lamina: 27 <i>Tray: 57; film 27</i> | Cartone: 235 <i>Case: 235</i> |
| | g | Film termoretraibile: 6 <i>Heat shrink film: 6</i> | Divisorio: 3 <i>Separator: 3</i> |
| | g | Etichetta: 4 <i>Label: 4</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> | | 8006967003285 | 08006967004657 |
| 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

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)