

	SPECIFICA PRODOTTO PRODUCT SPECIFICATION	CODICE ARTICOLO ITEM CODE Z367
--	---	---

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° 7 del 09/02/26

NOME PRODOTTO

MEZZE PENNE AL POMODORO

PRODUCT NAME

MEZZE PENNE WITH TOMATO

DENOMINAZIONE DI VENDITA

Preparazione alimentare a base di pasta e salsa, precotta e surgelata

PRODUCT DESCRIPTION

Precooked, frozen gastronomic ready meal with pasta and sauce

CODICE ARTICOLO
ITEM CODE

Z367

MARCHIO
BRAND



IMBALLO
PACKAGING

Cartone contenente 4 piatti (4 x 350 g)
Case containing 4 trays (4 x 350 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*)

INGREDIENTI - GLI ALLERGENI SONO SEGNALATI IN MAIUSCOLO

Ingredienti pasta precotta 50%: pasta di semola di GRANO duro 51%, acqua. Ingredienti salsa 50%: passata di pomodoro 62%, polpa di pomodoro 25%, olio extra vergine di oliva, olio di semi di girasole, cipolla, pomodoro 2%, sale, zucchero. PUO' CONTENERE: SENAPE, SOIA.

INGREDIENTS - ALLERGENS ARE INDICATED IN CAPITAL LETTERS

Precooked pasta Ingredients 50%: durum WHEAT semolina pasta 51%, water. Sauce ingredients 50%: pulped tomatoes 62%, tomato pulp 25%, extra-virgin olive oil, sunflower oil, onion, tomato 2%, salt, sugar. IT MAY CONTAIN: MUSTARD, SOY.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE DOPO PREPARAZIONE

ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS AFTER PREPARATION

Aspetto:	mezzepenne condite con salsa al pomodoro.
Aspect:	penne with tomato sauce.
Colore:	pasta avorio chiaro, salsa rosso intenso.
Colour:	light ivory coloured pasta, deep red sauce.
Odore:	tipico dei componenti della salsa.
Odour:	typical of the sauce ingredients.
Sapore:	caratteristico della pasta di semola di grano duro condita con salsa al pomodoro.
Taste:	typical of durum wheat semolina pasta seasoned with tomato sauce.
Consistenza:	pasta elastica, salsa con densità media.
Texture:	supple pasta, medium density sauce.

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
Pasta Pasta	%	50	Salsa Sauce	%	50
Corpi estranei Foreign bodies	n.	0			

ISTRUZIONI PER LA PREPARAZIONE

COOKING INSTRUCTIONS

**Parametri di cottura
Cooking times and temperatures**

**Modalità di preparazione
Method for preparation**

Forno a microonde:

4 min 30 sec; 800Watt



Microwave oven:

- Introdurre il piatto ancora chiuso e surgelato nel forno a microonde secondo il tempo e la potenza indicati.

- Aprire il coperchio dalla parte della linguetta, amalgamare la pasta con la salsa e consumare.

- Place the still frozen unopened dish in the microwave according to the recommended time and power;

- Remove the covering pulling the flap, mix the pasta with the sauce and eat.

Padella

5 min

Versa il contenuto del piatto in una padella antiaderente e aggiungi 100 ml di acqua (circa mezzo bicchiere).

Scalda il prodotto per il tempo indicato, girandolo a metà cottura circa e mescolandolo di tanto in tanto fino al termine del tempo.

Pan

Pour the contents of the dish into a non-stick pan and add 100 ml of water (about half a glass). Heat the product for the indicated time, turning it about halfway through cooking and stirring occasionally until the time is up.



**SPECIFICA PRODOTTO
PRODUCT SPECIFICATION**

CODICE ARTICOLO
ITEM CODE

Z367

**PORZIONI E RESE
PORTIONS & YIELDS**

Porzioni per cartone <i>Servings per carton</i>				
n.				
4				

**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 Monocytoges</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 ; kcal	155
Energia / <i>Energy</i>	kJ ; kJ	653
Proteine / <i>Proteins</i>	g ; g	4,4
Carboidrati / <i>Carbohydrates</i>	g ; g	23
di cui zuccheri / <i>of which sugars</i>	g ; g	3,3
Grassi / <i>Fats</i>	g ; g	4,7
di cui acidi grassi saturi / <i>of which saturated fats</i>	g ; g	0,6
Fibre / <i>Fibres</i>	g ; g	1,3
Sale / <i>Salt</i>	g ; g	0,54

**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**Z367****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 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

Z367

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**Z367****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	350	1400
Tipologia di packaging <i>Packaging type</i>		Vassoio con film <i>Tray with covering</i>	Cartone <i>Case</i>
Tipo di materiale <i>Kind of material</i>		PP ; PET/LDPE stampato <i>PP; PET/LDPE printed</i>	Kraft onda bassa <i>Corrugated Kraft</i>
Tara imballo <i>Packaging tare</i>	g	Vassoio 29; film 4 <i>Tray 29; film 4</i>	154 <i>154</i>
Dimensioni <i>Packaging size</i>	mm	183 x 250 x 34	265 x 195 x 135
Unità per imballo <i>Units per carton</i>	n.	/	4
Codice a barre <i>Bar code</i>		8006967018562	08006967018616
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

Z367

**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)	18	13	234	328	1900

EPAL (mm 1200 x 800 x 144)