	<b>SPECIFICA PRODOTTO PRODUCT SPECIFICATION</b>	CODICE ARTICOLO ITEM CODE <b>P502</b>
--	---	---

<b>Redatto Drawn up by</b>	<b>Verificato e approvato Verified and approved by</b>	<b>N° e data di emissione SPECIFICA PRODOTTO N. and date of issue PRODUCT SPECIFICATION</b>
<b>R &amp; D MANAGER MASOTTI MARIKA</b> 	<b>QUALITY MANAGER FRANZONI SONIA</b> 	N° 15 del 11/08/22

**NOME PRODOTTO**

**FUSILLI PRECOTTI**

**PRODUCT NAME**

**PRECOOKED FUSILLI**

**DENOMINAZIONE DI VENDITA**

Pasta di semola di grano duro precotta surgelata

**PRODUCT DESCRIPTION**

Precooked frozen durum wheat semolina pasta

**CODICE ARTICOLO  
ITEM CODE**

**P502**

**MARCHIO  
BRAND**

Pastasi soluzioni express



**IMBALLO  
PACKAGING**

Cartone da 4 kg (4 buste da 1 kg)  
4 kg case (4 bags x 1 kg)

**TEMPERATURA PRODOTTO  
PRODUCT TEMPERATURE**

Stoccaggio / Storage  
Trasporto / Transport

< -18° C  
< -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

**P502**

### INGREDIENTI - GLI ALLERGENI SONO SEGNALATI IN MAIUSCOLO

Ingredienti: pasta di semola di grano duro 51% (semola di GRANO duro, acqua), acqua.

PUO' CONTENERE: UOVA, SENAPE, SOIA.

### INGREDIENTS - ALLERGENS ARE INDICATED IN CAPITAL LETTERS

Ingredients: durum wheat semolina pasta 51% (durum WHEAT semolina, water), water.

IT MAY CONTAIN: EGGS, MUSTARD, SOY.

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE DOPO PREPARAZIONE

#### ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS AFTER PREPARATION

Aspetto:	forma tipica di fusillo.
Aspect:	typical fusillo shape.
Colore:	avorio chiaro.
Colour:	light ivory.
Odore:	tipico.
Odour:	typical.
Sapore:	caratteristico della pasta di semola di grano duro.
Taste:	typical of durum wheat semolina pasta
Consistenza:	elastica.
Texture:	supple.

### 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	2,0 (+/-0.5)	Pezzi Units	n./g	50/100 (+/-10)
Lunghezza Length	mm	33 (+/-8mm)	Briciole Crumbs	%	1

#### 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.

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

**2 min ; 100°C**

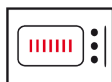
#### Forno a vapore:



#### Steam oven:

**3 - 4 min; 750 Watt**

#### Forno a microonde



#### Microwave:

#### Modalità di preparazione Method for preparation

- Versare la pasta ancora surgelata in una pirofila;
- Lasciare cuocere secondo il tempo indicato;
- Saltare in padella con il sugo già pronto.
- Without defrosting, place the pasta in an oven dish;
- Cook according to the recommended cooking time ;
- Sauté in the pan together with the ready-made sauce
- Versare la pasta ancora surgelata con il sugo surgelato in una pirofila (per 1 porzione 200 g di pasta + 200 g di sugo);
- Introdurre la pirofila con il prodotto e cuocere nel forno a microonde secondo il tempo e la potenza indicati
- mescolare il prodotto prima di servire.
- Without defrosting, add the pasta and the sauce to the tray (allow 200 g pasta + 200 g sauce)
- Place tray with product into the microwave oven and bake according to the recommended time and power
- stirring occasionally to speed defrosting.



## SPECIFICA PRODOTTO PRODUCT SPECIFICATION

CODICE ARTICOLO  
ITEM CODE

**P502**

**Padella:** 4 min



- Versare la pasta ancora surgelata con il sugo surgelato in padella (per 1 porzione 200 g di pasta + 200 g di sugo + ¼ di bicchiere d'acqua (50cc) e 1 cucchiaino di olio (10 g);  
- Lasciare cuocere a fuoco medio secondo il tempo indicato mescolando di tanto in tanto per favorire lo scongelamento del prodotto.

**Pan:**

- *Without defrosting, add the pasta and the sauce to the pan (allow 200 g pasta + 200 g sauce + ¼ glass of water (50 cc) + 10 g oil for 1 portion);*  
- *Leave to cook on a medium heat according to the recommended cooking time, stirring occasionally to speed defrosting.*

**Cuocipasta:** 1 min 30 sec



**Pasta cooker:**

-Versare la pasta ancora surgelata nei cestelli;  
- Quando l'acqua è in temperatura, lasciare cuocere secondo il tempo indicato  
- Una volta pronta la pasta, condisci a piacere.

**Acqua bollente:** 1 min



**Boiling water:**

- Versare la pasta ancora surgelata in acqua bollente;  
- Lasciare cuocere secondo il tempo indicato;  
- Scolare e condire in padella con il sugo già pronto.  
  
- *Immerse the pasta - no need to defrost - in boiling water;*  
- *Cook according to the recommended cooking time;*  
- *Drain and sauté in the pan together with the ready-made sauce.*

### 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.	
200	220	10	20	

### 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/25g

**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*

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*

**Valori**

**Value**

215

911

8,7

42,7

1,1

0,6

0,1

1,9

0,4

<0,01



## SPECIFICA PRODOTTO PRODUCT SPECIFICATION

CODICE ARTICOLO  
ITEM CODE

**P502**

### MODALITA' DI CONSERVAZIONE

#### STORAGE INSTRUCTIONS

<b>Frigorifero:</b>	1 giorno
<b>In the refrigerator:</b>	1 day
<b>Scomparto ghiaccio:</b>	3 giorni
<b>In the ice compartment:</b>	3 days
<b>Scomparto * (-6°C):</b>	1 settimana
<b>Ice compartment * (-6°C):</b>	1 week
<b>Scomparto ** (-12°C):</b>	1 mese
<b>Ice compartment ** (-12°C):</b>	1 month
<b>Scomparto *** (-18°C):</b>	Vedi data impressa sulla confezione
<b>Ice compartment *** (-18°C):</b>	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 type="checkbox"/>	<input checked="" 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 <sub>2</sub> <i>Sulphur dioxide and sulphites in concentration higher than 10 mg/kg or 10 mg/l expressed as SO<sub>2</sub></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.




## SPECIFICA PRODOTTO PRODUCT SPECIFICATION

CODICE ARTICOLO  
ITEM CODE

**P502**

<b>G.M.O.:</b>	<i>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.</i>
<b>Trattamenti con radiazioni ionizzanti:</b> <i>Ionising radiation treatment</i>	<i>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.</i>
<b>Contaminanti:</b> <i>Pollutants:</i>	<i>Conformi al Regolamento CE 1881/2006 e s.m. e i. In compliance with European Regulation EC 1881/2006 and subsequent amendments and additions.</i>
<b>Rintracciabilità:</b>	<i>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.</i>
<b>Traceability:</b>	<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>
<b>HACCP:</b>	<i>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.</i>
<b>HACCP:</b>	<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>
<b>Materiale di confezionamento:</b> <i>Packaging materials:</i>	<i>Surgital S.p.A. assicura che il materiale di confezionamento primario risulta idoneo al contatto con gli alimenti in conformità alle normative vigenti. Surgital S.p.A. guarantees that it only uses food-grade materials for immediate packaging in compliance with the legislation in force.</i>
<b>Note legali:</b>	<i>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.</i>
<b>Legal notice:</b>	<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>
<b>Validità del documento:</b>	<i>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.</i>
<b>Validity of this document:</b>	<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>
<b>Identificazione dell'uso previsto:</b>	<i>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.</i>
<b>Identification of the use intended:</b>	<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>
<b>Etichettatura:</b>	<i>L'etichettatura dei prodotti viene redatta in conformità al Reg. UE 1169/2011 e</i>

	<b>SPECIFICA PRODOTTO PRODUCT SPECIFICATION</b>	CODICE ARTICOLO ITEM CODE	<b>P502</b>
--	---	------------------------------	-------------

Reg. UE 775/2018.

The labelling is in compliance with EU Reg. 1169/2011 e EU Reg. 2018/775.

**Labelling:**

**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	1000	4000
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 trasparente stampato <i>Transparent printed BOPP/PE</i>	Kraft bianco onda bassa <i>Corrugated white Kraft</i>
Tara imballo <i>Packaging tare</i>	g	14	244
Dimensioni <i>Packaging size</i>	mm	220 x 420	395 x 295 x 130
Unità per imballo <i>Units per carton</i>	n.	/	4
Codice a barre <i>Bar code</i>		8006967009140	08006967009157
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



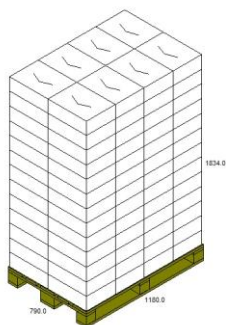
## SPECIFICA PRODOTTO PRODUCT SPECIFICATION

CODICE ARTICOLO  
ITEM CODE

# P502

### 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 )	8	13	104	416	1834



EPAL ( mm 1200 x 800 x 144 )