	<b>SPECIFICA PRODOTTO PRODUCT SPECIFICATION</b>	CODICE ARTICOLO ITEM CODE <b>T2507</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>
R & D MANAGER MASOTTI MARIKA 	QUALITY MANAGER FRANZONI SONIA 	N° 4 del 23/08/24

**NOME PRODOTTO**

**SALSA AGLI ASPARAGI**

**PRODUCT NAME**

**ASPARAGUS SAUCE**

**DENOMINAZIONE DI VENDITA**

Preparazione alimentare a base di asparagi, surgelata

**PRODUCT DESCRIPTION**

*Frozen food preparation with asparagus*

**CODICE ARTICOLO  
ITEM CODE**

**T2507**

**MARCHIO  
BRAND**

Sugosi



**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

# T2507

### INGREDIENTI - GLI ALLERGENI SONO SEGNALATI IN MAIUSCOLO

Ingredienti: asparagi 31%, acqua, LATTE intero fresco pastorizzato, olio di semi di girasole, farina di GRANO tenero, formaggio (LATTE, sale, caglio), scalogno 3%, sale, pepe. PUO' CONTENERE: SENAPE, SOIA.

### INGREDIENTS - ALLERGENS ARE INDICATED IN CAPITAL LETTERS

Ingredients: asparagus 31%, water, pasteurized fresh whole MILK, sunflower oil, soft WHEAT flour, cheese (MILK, salt, rennet), shallot 3%, salt, pepper. IT MAY CONTAIN: MUSTARD, SOY.

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE DOPO PREPARAZIONE

#### ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS AFTER PREPARATION

<b>Aspetto:</b>	salsa a base di asparagi
<b>Aspect:</b>	asparagus based sauce.
<b>Colore:</b>	colore chiaro con puntature verdi.
<b>Colour:</b>	spotted light colour.
<b>Odore:</b>	tipico dei componenti della salsa
<b>Odour:</b>	typical of the sauce ingredients.
<b>Sapore:</b>	caratteristico della salsa agli asparagi
<b>Taste:</b>	typical of asparagus sauce.
<b>Consistenza:</b>	densità media
<b>Texture:</b>	medium consistency.

### 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	7	Lunghezza Length	mm	35
Larghezza Width	mm	25	Spessore Thickness	mm	15
Corpi estranei Foreign bodies	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

**Padella:** 4-5 min.

**Pan:**

**Bagno Maria:** 14-15 min.

**Bain marie**

**Forno a Microonde** 7-8 min a 750 Watt

#### Modalità di preparazione Method for preparation

Versare il contenuto della busta ancora surgelato e lasciare scongelare a fuoco medio secondo il tempo indicato mescolando di tanto in tanto.

Without defrosting, add the content of the bag in a pan at medium fire according to the cooking time recommended. Stir occasionally.

Versare il contenuto della busta ancora surgelato in un contenitore e lasciare scongelare secondo il tempo indicato mescolando di tanto in tanto.

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.

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

# T2507

### 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

Carica Microbica Totale 30°C / *Total Viable Aerobic Count*

Coliformi totali / *Total Coliform Bacteria*

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

ufc/g ; cfu/g

ufc/g ; cfu/g

/25g

UFC/g

##### Valori

##### Values

< 300.000

< 1000

< 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

97

401

3,1

5,0

2,2

7,0

1,8

0,74

0,70

### 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

# T2507

### 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 <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.

**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

**T2507**

*products, in compliance with European Regulation EC 178/2002 and with the commission implementing Regulation EU 931/2011.*

<b>HACCP:</b>	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.
<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>	Surgital S.p.A. assicura che il materiale di confezionamento primario risulta idoneo al contatto con gli alimenti in conformità alle normative vigenti.
<b>Packaging materials:</b>	<i>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>	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.
<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>	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.
<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>	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.
<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>	L'etichettatura dei prodotti viene redatta in conformità al Reg. UE 1169/2011 e Reg. UE 775/2018.
<b>Labelling:</b>	<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

# T2507

### 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	500	3000
Tipologia di packaging <i>Packaging type</i>		Busta <i>BOPP+PE white printed</i>	Cartone <i>Corrugated white Kraft</i>
Tipo di materiale <i>Kind of material</i>		BOPP+PE bianco stampato	Kraft bianco onda bassa
Tara imballo <i>Packaging tare</i>	g	8	178
Dimensioni <i>Packaging size</i>	mm	220 x 220	290 x 193 x 193
Unità per imballo <i>Units per carton</i>	n.	/	6
Codice a barre <i>Bar code</i>		8006967019170	08006967019286
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



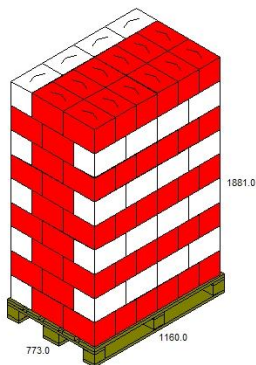
# SPECIFICA PRODOTTO PRODUCT SPECIFICATION

CODICE ARTICOLO  
ITEM CODE

# T2507

## 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 )