	<b>SPECIFICA PRODOTTO PRODUCT SPECIFICATION</b>	CODICE ARTICOLO ITEM CODE	<b>V108</b>
--	---	------------------------------	-------------

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° 11 del 17/12/21

## LASAGNE CASERECCE CON CARNE DI BOVINO E SUINO

*LASAGNE CASERECCE WITH BEEF AND PORK MEAT*

Primo piatto a base di pasta all'uovo precotta con besciamella e ragu' di carne bovino e suino, surgelato

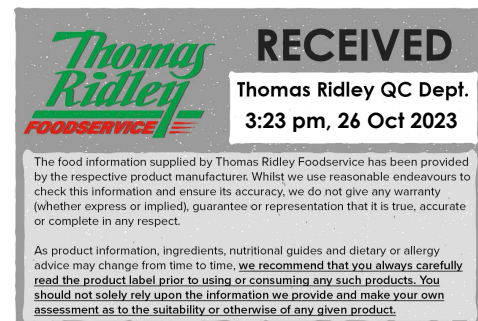
*Frozen pasta dish with precooked egg pasta, in a bechamel, beef and pork meat sauce*

**V108**

Fiordiprimi Catering



Cartone contenente 2 teglie (2 x 2,5 kg)  
*Case containing 2 trays (2 x 2,5 kg)*



**TEMPERATURA PRODOTTO  
PRODUCT TEMPERATURE**

Stoccaggio / *Storage* < -18° C / 0°F  
Trasporto / *Transport* < -18° C

**SHELF LIFE**  
12 mesi dalla data produzione  
*12 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

**V108**

**INGREDIENTI - GLI ALLERGENI SONO SEGNALATI IN MAIUSCOLO**

ragu' di carne 46% (carne 47% (carne di bovino 51%, carne di suino 49%), polpa di pomodoro, ortaggi in proporzione variabile (SEDANO, carote, cipolla), doppio concentrato di pomodoro, olio extra vergine di oliva, olio di semi di girasole, vino, sale, rosmarino, pepe, antiossidante: estratto di rosmarino), besciamella 36% (LATTE intero fresco pastorizzato, farina di FRUMENTO, BURRO, sale, noce moscata), pasta all'uovo precotta 17% (pasta all'uovo 67% (semola di GRANO duro, UOVA 18,5%, acqua), acqua).

Parmigiano Reggiano DOP (LATTE, sale, caglio) spolverato in superficie.

PUO' CONTENERE: SENAPE, SOIA.

**INGREDIENTS - ALLERGENS ARE INDICATED IN CAPITAL LETTERS**

meat sauce 46% (meat 47% (beef meat 51%, pork meat 49%), tomato pulp, mixed vegetables (CELERY, carrots, onion), double tomato concentrate, extra-virgin olive oil, sunflower oil, wine, salt, rosemary, pepper, antioxidant: rosemary extract), bechamel sauce 36% (pasteurized fresh whole MILK, WHEAT flour, BUTTER, salt, nutmeg), precooked egg pasta 17% (egg pasta 67% (durum WHEAT semolina, EGGS 18,5%, water), water).

Coated with grated Parmigiano Reggiano DOP cheese (MILK, salt, rennet) on the surface.

IT MAY CONTAIN: MUSTARD, SOY.

**CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE DOPO PREPARAZIONE**

**ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS AFTER PREPARATION**

<b>Aspetto:</b>	classico delle lasagne alla bolognese.
<b>Aspect:</b>	typical of lasagne alla bolognese
<b>Colore:</b>	pasta giallo intenso, ragù rosso scuro, besciamella bianco-latte.
<b>Colour:</b>	deep yellow pasta, dark red meat sauce, milky white béchamel sauce.
<b>Odore:</b>	tipico delle lasagna al ragù di carne.
<b>Odour:</b>	typical of lasagna with meat sauce.
<b>Sapore:</b>	caratteristico di lasagne alla bolognese con ragù di carne di bovino, suino e besciamella.
<b>Taste:</b>	typical of lasagne alla bolognese with beef meat, pork meat and béchamel sauce.
<b>Consistenza:</b>	morbida.
<b>Texture:</b>	soft.

**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	%	17	Salsa Sauce	%	83
Numero strati di sfoglia Number of pasta sheets	Confezione Packaging	5	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**

Forno tradizionale:

1 h 20 min; 180°C



Traditional oven:

**Modalità di preparazione  
Method for preparation**

- 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



**SPECIFICA PRODOTTO  
PRODUCT SPECIFICATION**

CODICE ARTICOLO  
ITEM CODE

**V108**

**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>
Carica Microbica Totale 30°C / <i>Total Viable Aerobic Count</i>	ufc/g ; cfu/g	< 300.000
Coliformi totali / <i>Total Coliform Bacteria</i>	ufc/g ; cfu/g	< 1000
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>	/25g	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	119
Energia / <i>Energy</i>	kJ ; kJ	500
Proteine / <i>Proteins</i>	g ; g	4,2
Carboidrati / <i>Carbohydrates</i>	g ; g	7,9
di cui zuccheri / <i>of which sugars</i>	g ; g	2,8
Grassi / <i>Fats</i>	g ; g	7,6
di cui acidi grassi saturi / <i>of which saturated fats</i>	g ; g	2,9
Fibre / <i>Fibres</i>	g ; g	1,3
Sodio / <i>Sodium</i>	g ; g	0,33
Sale / <i>Salt</i>	g ; g	0,83

**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



**SPECIFICA PRODOTTO  
PRODUCT SPECIFICATION**

CODICE ARTICOLO  
ITEM CODE

**V108**

<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 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 checked="" 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:** 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.*



**SPECIFICA PRODOTTO  
PRODUCT SPECIFICATION**

CODICE ARTICOLO  
ITEM CODE

**V108**

<b>Contaminanti:</b> <b>Pollutants:</b>	Conformi al Regolamento CE 1881/2006 e s.m. e i. <i>In compliance with European Regulation EC 1881/2006 and subsequent amendments and additions.</i>
<b>Rintracciabilità:</b> <b>Traceability:</b>	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>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> <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. <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> <b>Packaging materials:</b>	Surgital S.p.A. assicura che il materiale di confezionamento primario risulta idoneo al contatto con gli alimenti in conformità alle normative vigenti. <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> <b>Legal notice:</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. <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> <b>Validity of this document:</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. <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> <b>Identification of the use intended:</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. <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> <b>Labelling:</b>	L'etichettatura dei prodotti viene redatta in conformità al Reg. UE 1169/2011 e Reg. UE 775/2018. <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

**V108**

**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	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>Alluminium; 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>		8006967009348	08006967009355
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



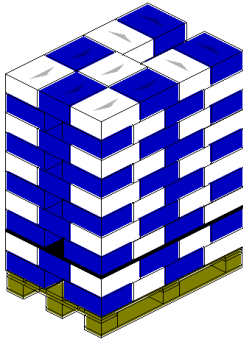
**SPECIFICA PRODOTTO  
PRODUCT SPECIFICATION**

CODICE ARTICOLO  
ITEM CODE

**V108**

**PALLETIZZAZIONE  
PALLETIZATION**

<b>Tipo</b> <i>Type</i>	<b>Cartoni per strato</b> <i>Cartons per layer</i>	<b>Strati per pallet</b> <i>Layers per pallet</i>	<b>Cartoni per pallet</b> <i>Cartons per pallet</i>	<b>Peso netto pallet</b> <i>Pallet net weight</i>	<b>Altezza del pallet</b> <i>Pallet height</i>
	<b>n.</b>	<b>n.</b>	<b>n.</b>	<b>kg</b>	<b>mm</b>
EPAL ( mm 1200 x 800 x 144 )	10	10	100	500	1494



EPAL ( mm 1200 x 800 x 144 )