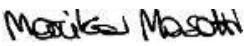


	SPECIFICA PRODOTTO PRODUCT SPECIFICATION	CODICE ARTICOLO ITEM CODE	X117
--	---	------------------------------	-------------

Redatto Drawn up by	Verificato e approvato Verified and approved by	N° e data di emissione SPECIFICA PRODOTTO N. and date of issue PRODUCT SPECIFICATION
R & D MANAGER MASOTTI MARIKA 	QUALITY MANAGER FRANZONI SONIA 	N° 0 del 03/01/25

NOME PRODOTTO

ORZO CON GAMBERI E VERDURE

PRODUCT NAME

BARLEY WITH PRAWNS AND VEGETABLES

DENOMINAZIONE DI VENDITA

Preparazione alimentare a base di orzo, gamberi e verdure, precotto surgelato

PRODUCT DESCRIPTION

Precooked and frozen ready meal with barley, shrimps and vegetables

CODICE ARTICOLO
ITEM CODE

X117

MARCHIO
BRAND

Fiordiprimi



IMBALLO
PACKAGING

Cartone contenente 4 piatti (4 x 300 g)
Case containing 4 trays (4 x 300 g)

TEMPERATURA PRODOTTO
PRODUCT TEMPERATURE

Stoccaggio / Storage < -18° C
Trasporto / Transport < -18° C
STOCCAGGIO / STOCAGGIO -15°C

SHELF LIFE

18 mesi dalla data produzione
18 months after production date

INGREDIENTI - GLI ALLERGENI SONO SEGNALATI IN MAIUSCOLO

Ingredienti: ORZO perlato 47%, GAMBERI argentini 20%, ceci, fagiolini 10%, pomodoro 4%, olive leccino, olio extra vergine di oliva, olio di semi di girasole, sale.

INGREDIENTS - ALLERGENS ARE INDICATED IN CAPITAL LETTERS

Ingredients: pearl BARLEY 47% , Argentine red SHRIMP 20%, chickpeas, string beans 10%, tomato 4%, leccino olives, extra virgin olive oil, sunflower seed oil, salt.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE DOPO PREPARAZIONE

ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS AFTER PREPARATION

Aspetto: Orzo con gamberi argentini e verdure
Aspect: Barley with shrimps and vegetables
Colore: Gamberi di colore rosati tipico del prodotto cotto, orzo avorio, verdure colorate
Colour: Shrimps with a pinkish colour typical of the cooked product, ivory barley, coloured vegetables
Odore: tipico dei componinetti
Odour: typical of the ingredients



SPECIFICA PRODOTTO PRODUCT SPECIFICATION

CODICE ARTICOLO
ITEM CODE

X117

Sapore: Caratteristico degli ingredienti, privo di retrogusti anomali
Taste: *characteristic of the ingredients, free of abnormal aftertaste*
Consistenza: gamberi tenera, orzo e verdure sodi
Texture: *tender shrimps, crispy barley and vegetables*

CARATTERISTICHE FISICHE PHYSICAL CHARACTERISTICS

Parametri <i>Parameters</i>	Unità di misura <i>Units of measurement</i>	Valore medio <i>Average value</i>	Parametri <i>Parameters</i>	Unità di misura <i>Units of measurement</i>	Valore medio <i>Average value</i>
Corpi estranei <i>Foreign bodies</i>	n.	Assenti	Informazioni supplementari: <i>Voluntary Additional Information</i>		Sensibilità Metal detector: 55 - 25 mm

ISTRUZIONI PER LA PREPARAZIONE COOKING INSTRUCTIONS

	Parametri di cottura <i>Cooking times and</i>	Modalità di preparazione <i>Method for preparation</i>
Forno a microonde:	5 min ; 750Watt	
		
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. - <i>Place the still frozen unopened dish in the microwave according to the recommended time and power;</i> - <i>Remove the covering pulling the flap, mix the pasta with the sauce and eat.</i>

PORZIONI E RESE PORTIONS & YIELDS

Peso consigliato per porzione <i>Suggested weight per serving</i>	Porzioni per cartone <i>Servings per carton</i>			
g 300	n. 4			

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>	UFC/g	<100 (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	144
Energia / <i>Energy</i>	kJ ; kJ	605
Proteine / <i>Proteins</i>	g ; g	5,5
Carboidrati / <i>Carbohydrates</i>	g ; g	15,8



**SPECIFICA PRODOTTO
PRODUCT SPECIFICATION**

CODICE ARTICOLO
ITEM CODE

X117

di cui zuccheri / <i>of which sugars</i>	g ; g	1,2
Grassi / <i>Fats</i>	g ; g	5,8
di cui acidi grassi saturi / <i>of which saturated fats</i>	g ; g	1,1
Fibre / <i>Fibres</i>	g ; g	3,5
Sale / <i>Salt</i>	g ; g	0,85

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

X117

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>	☒	☐
Crostacei e prodotti a base di crostacei <i>Crustaceans and crustaceans based products</i>	☒	☐
Uova e prodotti a base di uova <i>Eggs and egg based products</i>	☐	☐
Pesce e prodotti a base di pesce <i>Fish and fish based products</i>	☐	☐
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>	☐	☐
Soia e prodotti a base di soia <i>Soy and soy based products</i>	☐	☐
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio) <i>Milk and milk based products (including lactose)</i>	☐	☐
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo <i>Sesame seeds and sesame seed based products</i>	☐	☐
Sedano e prodotti a base di sedano <i>Celery and celery based products</i>	☐	☐
Senape e prodotti a base di senape <i>Mustard and mustard based products</i>	☐	☐
Arachidi e prodotti a base di arachidi <i>Peanuts and peanut based products</i>	☐	☐
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>	☐	☐
Lupino e prodotti derivati <i>Lupines and lupine based products</i>	☐	☐
Molluschi e prodotti derivati <i>Shell fish and shell fish based products</i>	☐	☐

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: Conformi al Regolamento CE 1831/2003 e s.m. e i.
Pollutants: *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

X117

products, in compliance with European Regulation EC 178/2002 and with the 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 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

X117

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	300	1200
Tipologia di packaging <i>Packaging type</i>		vassoio con film	cartone
Tipo di materiale <i>Kind of material</i>		PP bianco latte ; PET/PEbianco latte stampato	kraft biancoonda bassa
Tara imballo <i>Packaging tare</i>	g	vassoio 29 ; film 4	168
Dimensioni <i>Packaging size</i>	mm	183 x 250 x 34	165 x 195 x 165
Unità per imballo <i>Units per carton</i>	n.	/	4
Codice a barre <i>Bar code</i>		8006967021579	08006967021586
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

X117

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	10	180	216	1794

EPAL (mm 1200 x 800 x 144)