



**SPECIFICA PRODOTTO  
PRODUCT SPECIFICATION**

CODICE ARTICOLO  
ITEM CODE

**F52**

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  <i>Mariika Masotti</i>	QUALITY MANAGER FRANZONI SONIA  <i>Sonia Franzoni</i>	N° 8 del 11/03/19

**NOME PRODOTTO**

**GNOCCHI RIPIENI AI FUNGHI SURGELATI**

**PRODUCT NAME**

**FROZEN GNOCCHI WITH MUSHROOMS FILLING**

**CODICE ARTICOLO  
ITEM CODE**

**F52**

**MARCHIO  
BRAND**

Laboratorio Tortellini



**IMBALLO  
PACKAGING**

Cartone da 6 kg (6 buste da 1 kg)  
*6 kg case (6 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* )

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

purea di patata 55% (acqua, fiocchi di patate 16% (patata 99%, emulsionanti: mono e di gliceridi degli acidi grassi, spezie), fecola di patata), farina di GRANO tenero tipo "00", ricotta (siero di LATTE, LATTE, sale, correttore di acidita': acido citrico), funghi in proporzione variabile 6% (Agaricus bisporus, Pleurotus ostreatus, Boletus edulis e relativo gruppo, Lentinus edodes, Pholiota nameko), semola di GRANO duro, pangrattato (farina di GRANO tenero tipo "0", acqua, sale, lievito, farina di FRUMENTO maltato), amido di mais, Grana Padano DOP (LATTE, sale, caglio, conservante:



**SPECIFICA PRODOTTO  
PRODUCT SPECIFICATION**

CODICE ARTICOLO  
ITEM CODE

**F52**

lisozima da UOVO), sale, olio di semi di girasole, aglio, prezzemolo.

Farina di riso spolverata in superficie.

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

potato puree 55% (water, potato flakes 16% (potato, emulsifier: mono and di-glycerides of fatty acids, spices), potato starch), soft WHEAT flour "00", ricotta (whey (MILK), MILK, salt, acidity regulator: citric acid), mushrooms in variable proportion 6% (Agaricus bisporus, Pleurotus ostreatus, Boletus edulis and its group, Lentinus edodes, Pholiota nameko), durum WHEAT semolina, bread crumbs (soft WHEAT flour "0", water, salt, yeast, malted WHEAT flour), corn starch, Grana Padano DOP cheese (MILK, salt, rennet, preservative: EGG lysozyme), salt, sunflower oil, garlic, parsley.  
Coated with rice flour on the surface.

**CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE DOPO PREPARAZIONE  
ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS AFTER PREPARATION**

<b>Aspetto:</b>	gnocchi di patata con ripieno.
<b>Aspect:</b>	potato gnocchi with filling.
<b>Colore:</b>	gnocchi giallo chiaro, ripieno marrone chiaro puntinato.
<b>Colour:</b>	light yellow gnocchi, spotted light brown filling.
<b>Odore:</b>	tipico dei componenti degli gnocchi e del ripieno.
<b>Odour:</b>	typical of gnocchi and filling ingredients.
<b>Sapore:</b>	caratteristico degli gnocchi ripieni con gusto intenso di funghi.
<b>Taste:</b>	typical of filled gnocchi with strong taste of mushrooms.
<b>Consistenza:</b>	morbida.
<b>Texture:</b>	soft

**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>
Peso singolo pezzo <i>Weight of the single unit</i>	g	8,3	Pezzi <i>Units</i>	n./g	12/100
Lunghezza <i>Length</i>	mm	40	Diametro <i>Diameter</i>	mm	20
Corpi estranei <i>Foreign bodies</i>	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**

**Acqua bollente:**

**1 min**



**Boiling water:**

**Consigli per la preparazione  
Method for preparation**

- Versare gli gnocchi ancora surgelati in un cuocipasta con acqua salata bollente;
- Appena ritornato il bollore, lasciare cuocere secondo il tempo indicato mescolando di tanto in tanto;
- Scolare gli gnocchi;
- Condire a piacimento.

Per una preparazione ottimale, rispettare sempre la proporzione di un litro di acqua bollente ogni 100 g di prodotto.

- *Without defrosting, add the gnocchi to a pasta cooker full of boiling salted water*
- *Once water returns to boil, cook pasta according to the cooking time recommended. Stir occasionally.*
- *Drain the gnocchi;*
- *Season to taste.*



**SPECIFICA PRODOTTO  
PRODUCT SPECIFICATION**

CODICE ARTICOLO  
ITEM CODE

**F52**

**Padella:** 6-7 min



**Pan:**

*For perfect gnocchi, always use one litre of boiling water for every 100g of product.*

- Versare gli gnocchi ripieni ancora surgelati in una padella con un quantitativo di salsa;
- Aggiungi ½ bicchiere d'acqua e 2 cucchiaini di olio;
- Lasciare cuocere a fuoco medio secondo il tempo indicato mescolando di tanto in tanto per favorire lo scongelamento del prodotto.
- *Pour the filled gnocchi, still deep-frozen, into a saucepan together with an equal volume of sauce.*
- Add ½ glass of water and 2 tablespoons of oil;
- Leave to cook on a medium heat according to the recommended cooking time, stirring occasionally to speed defrosting.

**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.	
165	175	6	36	

**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	< 500.000
Coliformi totali / <i>Total Coliform Bacteria</i>	ufc/g ; cfu/g	< 3000
Escherichia coli / <i>Escherichia coli</i>	ufc/g ; cfu/g	< 100
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 Monocytogenes</i>	MPN/ 1 g	O.M. 07/12/93

**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	211
Energia / <i>Energy</i>	kJ ; kJ	891
Proteine / <i>Proteins</i>	g ; g	5,3
Carboidrati / <i>Carbohydrates</i>	g ; g	39,9
di cui zuccheri / <i>of which sugars</i>	g ; g	1,6
Grassi / <i>Fats</i>	g ; g	2,2
di cui acidi grassi saturi / <i>of which saturated fats</i>	g ; g	1,3
di cui acidi grassi trans / <i>of which trans fats</i>	g ; g	0,0
Fibre / <i>Fibres</i>	g ; g	5,1
Sodio / <i>Sodium</i>	g ; g	0,40
Colesterolo / <i>Cholesterol</i>	mg ; mg	2,4
Vitamina A / <i>Vitamin A</i>	µg ; µg	0,0
Vitamina C / <i>Vitamin C</i>	µg ; µg	0,0
Calcio / <i>Calcium</i>	mg ; mg	54
Ferro / <i>Iron</i>	mg ; mg	0,45
Minerali / <i>Minerals</i>	g ; g	2,6
Sale / <i>Salt</i>	g ; g	1,00



**SPECIFICA PRODOTTO  
PRODUCT SPECIFICATION**

CODICE ARTICOLO  
ITEM CODE

**F52**

**MODALITA' DI CONSERVAZIONE**

**STORAGE INSTRUCTIONS**

<b>Frigorifero:</b>	1 giorno
<i>In the refrigerator:</i>	<i>1 day</i>
<b>Scomparto ghiaccio:</b>	3 giorni
<i>In the ice compartment:</i>	<i>3 days</i>
<b>Scomparto * (-6°C):</b>	1 settimana
<i>Ice compartment * (-6°C):</i>	<i>1 week</i>
<b>Scomparto ** (-12°C):</b>	1 mese
<i>Ice compartment ** (-12°C):</i>	<i>1 month</i>
<b>Scomparto *** **** (-18°C):</b>	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>

**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 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 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 SO2 <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.



## SPECIFICA PRODOTTO PRODUCT SPECIFICATION

CODICE ARTICOLO  
ITEM CODE

**F52**

<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.</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.</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>



**SPECIFICA PRODOTTO  
PRODUCT SPECIFICATION**

CODICE ARTICOLO  
ITEM CODE

**F52**

**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	6000
Tipologia di packaging <i>Packaging type</i>		Busta <i>Bag</i>	Cartone <i>Case</i>
Tipo di materiale <i>Kind of material</i>		LDPE trasparente stampato <i>Transparent printed LDPE</i>	Kraft bianco onda bassa <i>Corrugated white Kraft</i>
Tara imballo <i>Packaging tare</i>	g	9	236
Dimensioni <i>Packaging size</i>	mm	230 x 265	385 x 230 x 150
Unità per imballo <i>Units per carton</i>	n.	/	6
Codice a barre <i>Bar code</i>		8006967007849	08006967007856
Modalità di indicazione del lotto <i>Batch coding format</i>		GG/MM/AAAA DD/MM/YYYY	GG/MM/AAAA DD/MM/YYYY
Modalità di indicazione del TMC <i>BBE coding format</i>		MM/AAAA MM/YYYY	MM/AAAA MM/YYYY

A = Anno / Y = Year ; M = Mese / M = Month ; G = Giorno / D = Day



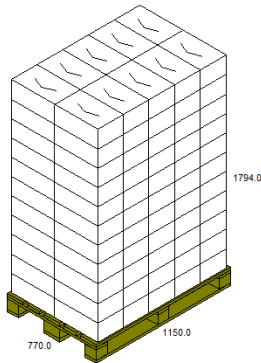
**SPECIFICA PRODOTTO  
PRODUCT SPECIFICATION**

CODICE ARTICOLO  
ITEM CODE

**F52**

**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	11	110	660	1795



EPAL ( mm 1200 x 800 x 144 )