



**SPECIFICA PRODOTTO  
FICHE TECHNIQUE**

CODICE ARTICOLO  
CODE ARTICLE

**K133**

<b>Redatto Préparation</b>	<b>Verificato e approvato Contrôle et approbation</b>	<b>N° e data di emissione SPECIFICA PRODOTTO Nbre et Date d'émission FICHE TECHNIQUE</b>
<b>R &amp; D MANAGER MASOTTI MARIKA</b> 	<b>QUALITY MANAGER FRANZONI SONIA</b> 	N° 10 del 10/12/21

**NOME PRODOTTO**

**SCRIGNI CACIO E PEPE**

**NOM DU PRODUIT**

**SCRIGNI CACIO E PEPE**

**DENOMINAZIONE DI VENDITA**

Pasta fresca all'uovo con ripieno surgelata

**DENOMINATION DE VENDE**

*Pates fraiches aux oeufs avec farce surgelees*

**CODICE ARTICOLO  
CODE ARTICLE**

**K133**

**MARCHIO  
MARQUE**

DC



**IMBALLO  
EMBALLAGE**

Cartone da 2 kg (7 vassoi con 16 pezzi ciascuno)  
*Carton de 2 kg (7 plateaux de 16 pièces chacun)*

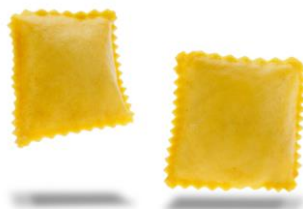
**TEMPERATURA PRODOTTO  
TEMPERATURE DU PRODUIT**

Stoccaggio / *Stockage*  
Trasporto / *Transport*

< -18° C  
< -18° C

**SHELF LIFE**

18 mesi dalla data produzione  
*18 mois de la date de production*



( L'immagine ha il solo scopo di presentare il prodotto / *L'image a le seul but de présenter le produit* )



## SPECIFICA PRODOTTO FICHE TECHNIQUE

CODICE ARTICOLO  
CODE ARTICLE

**K133**

### INGREDIENTI - GLI ALLERGENI SONO SEGNALATI IN MAIUSCOLO

Ingredienti ripieno 67%: LATTE intero fresco pastorizzato, Pecorino Romano DOP 27% (LATTE ovino, sale, caglio), ricotta (siero di LATTE, LATTE, sale, correttore di acidità: acido citrico), pane (farina di GRANO tenero tipo "0", acqua, olio di semi di girasole, LATTE scremato in polvere, lievito di birra, sale, destrosio, farina di CEREALI (FRUMENTO) maltati), fecola di patata, gelatina alimentare di origine animale, pepe 0,4%.

Ingredienti sfoglia: semola di GRANO duro, UOVA da allevamento a terra 29%.

PUO' CONTENERE: SENAPE, SOIA.

### INGREDIENTS - LES ALLERGENES SONT INDIQUEES EN MAJUSCULE

Ingredients de la farce 67%: LAIT frais entier pasteurisé, fromage Pecorino Romano DOP 27% (LAIT de brebis, sel, presure), ricotta (lactoserum (LAIT), LAIT, sel, correcteur d'acidité: acide citrique), pain (farine de BLE tendre type "0", eau, huile de tournesol, LAIT ecreme en poudre, levure de biere, sel, dextrose, farine de CEREALES (BLE) maltés), fécule de pomme de terre, gélatine alimentaire d'origine animale, poivre 0,4%.

Ingredients de la pate: semoule de BLE dur, OEUFs de poules élevées au sol 29%.

PEUT CONTENIR: MOUTARDE, SOJA.

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE DOPO PREPARAZIONE

#### CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES APRES PREPARACION

<b>Aspetto:</b>	pasta ripiena a forma tipica di raviolo quadrato con bordatura seghettata sui quattro lati. Pezzi unici sempre leggermente diversi l'uno dall'altro.
<b>Aspect:</b>	<i>pâte farcie en forme typique de raviolo carré avec des bordures striées sur les quatre côtés. Morceaux uniques toujours légèrement différents les uns des autres</i>
<b>Colore:</b>	pasta giallo intenso, ripieno chiaro.
<b>Couleur:</b>	<i>pâte jaune intense, farce claire</i>
<b>Odore:</b>	tipico dei componenti della pasta e del ripieno.
<b>Odeur:</b>	<i>typique des ingrédients de la pâte et de la farce</i>
<b>Sapore:</b>	caratteristico della pasta all'uovo ripiena con gusto intenso di Pecorino Romano DOP e pepe.
<b>Goût:</b>	<i>caractéristique de la pâte aux oeufs farcie avec un gout intense de fromage Pecorino Romano DOP et de poivre</i>
<b>Consistenza:</b>	pasta elastica, ripieno morbido.
<b>Consistence:</b>	<i>pâte élastique, farce tendre</i>



**SPECIFICA PRODOTTO  
FICHE TECHNIQUE**

CODICE ARTICOLO  
CODE ARTICLE

**K133**

**CARATTERISTICHE FISICHE  
CARACTERISTIQUES PHYSIQUES**

Parametri <i>Paramètres</i>	Unità di misura <i>Unité de mesure</i>	Valore medio <i>Valeur moyenne</i>	Parametri <i>Paramètres</i>	Unità di misura <i>Unité de mesure</i>	Valore medio <i>Valeur moyenne</i>
Pasta <i>Pasta</i>	%	33	Ripieno <i>Farce</i>	%	67
Peso singolo pezzo <i>Poids de chaque pièce</i>	g	18	Lunghezza <i>Longueur</i>	mm	57
Larghezza <i>Largeur</i>	mm	42	Altezza <i>Hauteur</i>	mm	16
Briciole <i>Miettes</i>	%	1	Pezzi rotti <i>Pièces cassées</i>	%	3
Pezzi deformati <i>Pièces déformées</i>	%	2	Pezzi non farciti o parzialmente farciti <i>Pièces sans farce ou partialement sans farce</i>	%	2
Corpi estranei <i>Corps étrangers</i>	n.	0			

Le difettosità sono riferite alla singola unità di vendita.

*Les défauts ne concernent que la seule unité de vente.*

**ISTRUZIONI PER LA PREPARAZIONE  
INSTRUCTIONS DE CUISSON**

**Parametri di cottura  
Températures/temps de**  
**Acqua bollente:** 2 min.



**Eau bouillante**

**Modalità di preparazione  
Conseils de préparation**

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

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

*Verser les pâtes encore surgelées dans une grande quantité d'eau bouillante salée ;*

*Ramener à ébullition, laisser cuire le temps indiqué en mélangeant de temps en temps ;*

*Egoutter les pâtes ;*

*Assaisonner à votre goût*

*Pour une préparation optimale, respecter toujours la proportion d'un litre d'eau bouillante pour 100 g de pâtes.*

**PORZIONI E RESE  
PORTIONS ET RENDEMENT**

Peso consigliato per porzione <i>Poids conseillé par portion</i>	Peso porzione dopo cottura <i>Poids de la portion après cuisson</i>	Resa dopo cottura <i>Rendement après cuisson</i>	Pezzi consigliati per porzione <i>Pièces conseillées par portion</i>	Porzioni per cartone <i>Portions par carton</i>
g	g	%	n.	n.
125	150	20	7	16



## SPECIFICA PRODOTTO FICHE TECHNIQUE

CODICE ARTICOLO  
CODE ARTICLE

# K133

### CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

#### CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

Parametri <i>Paramètres</i>	Unità di Misura <i>Unités de mesure</i>	Valori <i>Valeurs</i>
Carica Microbica Totale 30°C / <i>Teneur en germes mésophile</i>	ufc/g ; cfu/g	< 300.000
Coliformi totali / <i>Coliformes totaux</i>	ufc/g ; cfu/g	< 1000
Escherichia coli / <i>Escherichia coli</i>	ufc/g ; cfu/g	< 10
Stafilococchi Coagulasi positivi / <i>Staphylocoques coagulase positifs</i>	ufc/g ; cfu/g	< 100
Salmonella spp. / <i>Salmonelle</i>	/25g	Assente
Listeria monocytogenes / <i>Listeria Monocytogènes</i>	UFC/g	Reg. CE 2073/05

### VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 GRAMMI

#### VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES POUR 100 G

Parametri <i>Paramètres</i>	Unità di misura <i>Unités de mesure</i>	Valori <i>Valeur</i>
Energia / <i>Energie</i>	kcal ; kcal	196
Energia / <i>Energie</i>	kJ ; kJ	817
Proteine / <i>Protéine</i>	g ; g	11,0
Carboidrati / <i>Hydrates de carbone</i>	g ; g	13,2
di cui zuccheri / <i>dont sucres</i>	g ; g	1,7
Grassi / <i>Gras</i>	g ; g	10,5
di cui acidi grassi saturi / <i>dont les acides gras saturés</i>	g ; g	5,0
Fibre / <i>Fibres</i>	g ; g	2,0
Sodio / <i>Sodium</i>	g ; g	0,34
Minerali / <i>Minéraux</i>	g ; g	1,5
Sale / <i>Sel</i>	g ; g	0,86

### MODALITA' DI CONSERVAZIONE

#### MODES DE CONSERVATION

Frigorifero: 1 giorno

*Dans le réfrigérateur:* 1 jour

Scomparto ghiaccio: 3 giorni

*Dans le compartiment à glace:* 3 jours

Scomparto \* (-6°C): 1 settimana

*Compartiment \* (-6°C):* 1 semaine

Scomparto \*\* (-12°C): 1 mese

*Compartiment \*\* (-12°C):* 1 mois

Scomparto \*\*\* \*\*\*\* (-18°C): Vedi data impressa sulla confezione

*Compartiment \*\*\* \*\*\*\* (-18°C):* Voir la date imprimée sur l'emballage

Il prodotto una volta scongelato non deve essere ricongelato e deve essere consumato entro 24 ore dallo scongelamento, conservandolo in frigorifero.

*Une fois décongelé, le produit ne doit plus être recongelé et doit être consommé dans 24 depuis le décongellement, stocké dans le réfrigérateur.*



**SPECIFICA PRODOTTO  
FICHE TECHNIQUE**

CODICE ARTICOLO  
CODE ARTICLE

**K133**

**ALLERGENI**

**ALLERGENES**

	A	B
Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati <i>Céréales contenant gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut et leurs souches hybridées) et produits dérivés</i>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Crostacei e prodotti a base di crostacei <i>Crustacés et produits à base de crustacés</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Uova e prodotti a base di uova <i>Oeufs et produits à base d'oeufs</i>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Pesce e prodotti a base di pesce <i>Poisson et produits à base de poisson</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>Fruits à coque : amandes, noisettes, noix communes, noix de cajou, noix pecan, noix du Brésil, pistaches, noix du Queensland et produits dérivés</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Soia e prodotti a base di soia <i>Soja et produits à base de soja</i>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio) <i>Lait et produits à base de lait (lactose inclus)</i>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo <i>Graines de sésame et produits à base de graines de sésame</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Sedano e prodotti a base di sedano <i>Céleri et produits à base de céleri</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Senape e prodotti a base di senape <i>Moutarde et produits à base de moutarde</i>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Arachidi e prodotti a base di arachidi <i>Arachides et produits à base d'arachides</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>Anhydride sulfureux et sulfites en teneur supérieure à 10 mg/kg ou 10 mg/l indiqués comme SO<sub>2</sub></i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Lupino e prodotti derivati <i>Lupin et produits dérivés</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Molluschi e prodotti derivati <i>Mollusques et produits dérivés</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

A: Presenza nel prodotto finito secondo ricetta / A: Présence dans le produits fini selon la recette

B: Possibile cross contaminazione / B: Possible contamination croisée

**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.  
**O.G.M.:** Surgital S.p.A. déclare que les produits préparés sont conformes aux règlements CE 1829/2003 et 1830/2003, concernant l'étiquetage et la traçabilité des aliments génétiquement modifiés

**Trattamenti con radiazioni ionizzanti:** Surgital S.p.A. non utilizza materie prime sottoposte a trattamenti ionizzanti.  
**Traitements aux radiations ionisantes** Surgital S.p.A. n'utilise pas de matières premières soumises à des traitements ionisants.

**Contaminanti:** Conformi al Regolamento CE 1881/2006 e s.m. e i.  
**Polluants :** Conformes au règlement CE 1881/2006, amend. et int. suiv.

**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.

**Traçabilité :** Surgital S.p.A. garantit la traçabilité totale des matières premières et des matériaux d'emballage et identifie ponctuellement la destination de tous ses



## SPECIFICA PRODOTTO FICHE TECHNIQUE

CODICE ARTICOLO  
CODE ARTICLE

**K133**

*produits finis, conformément au Règ. CE 178/2002 et au Règ. D'Ex. UE 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. assure que les produits sont fabriqués conformément aux exigences du règlement CE 852/2004 en matière d'hygiène des aliments, en prévoyant l'application rigoureuse d'un système d'autocontrôle basé sur la méthodologie Haccp.</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>Matériau d'emballage :</b>	<i>Surgital S.p.A. assure que le matériau d'emballage est adapté au contact avec les aliments conformément aux réglementations en vigueur.</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>Remarques légales :</b>	<i>Surgital S.p.A. garantit uniquement les paramètres mentionnés dans cette spécification technique. L'emploi de ce produit peut être soumis à des règlements nationaux. Surgital Sp.A. ne peut être tenue pour responsable d'usages inadaptés ou illégaux de ce produit</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>Validité du document :</b>	<i>Surgital S.p.A. met le présent document à jour à chaque fois qu'elle le juge nécessaire. Il est donc important que les détenteurs s'assurent d'être en possession de la dernière publication en date.</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 de l'utilisation prévue:</b>	<i>Il n'y a pas d'utilisations alternatives autres que celles indiquées. Le produit n'est pas apte à la consommation par des personnes avec des intolérances et/ou des allergies alimentaires par rapport aux allergènes indiqués sur l'étiquette.</i>
<b>Etichettatura:</b>	L'etichettatura dei prodotti viene redatta in conformità al Reg. UE 1169/2011 e Reg. UE 775/2018.
<b>Etiquetage:</b>	<i>L'étiquetage est conforme au Reg. UE 1169/2011 et Reg. UE 2018/775.</i>



**SPECIFICA PRODOTTO**  
**FICHE TECHNIQUE**

CODICE ARTICOLO  
CODE ARTICLE

**K133**

**AUTORIZZAZIONI E CERTIFICAZIONI**  
**AUTORISATIONS ET CERTIFICATIONS**

Numero di riconoscimento:  
*Numéro d'agrément vétérinaire:*



Certificazioni:  
*Certifications:*

- Uni En Iso 9001
- International Food Standard
- BRC - Global Standard for Food Safety
- Uni En Iso 14001
- SA8000



**CONFEZIONAMENTO**  
**CONDITIONNEMENT**

Descrizione <i>Description</i>	Unità di misura <i>Unité de mesure</i>	Imballo Primario <i>Emballage primaire</i>	Imballo Secondario <i>Emballage secondaire</i>
Peso netto <i>Poids net</i>	g	286	2000
Tipologia di packaging <i>Type d'emballage</i>		Vassoio con film <i>Plateau filmé</i>	Cartone <i>carton</i>
Tipo di materiale <i>Type de matériau</i>		PET/PE bianco; PET/PE trasparente <i>PET/PE blanc ; PE/PET transparent</i>	Kraft bianco onda bassa <i>Kraft blanc petite cannelure</i>
Tara imballo <i>Tare d'emballage</i>	g	Vassoio 28; film 6 <i>Plateau 28; film 6</i>	200
Dimensioni <i>Dimensions de l'emballage</i>	mm	286 x 258 x 18	298 x 265 x 152
Unità per imballo <i>Unités par carton</i>	n.	/	7
Codice a barre <i>Code à barres</i>		/	8006967016414
Modalità di indicazione del lotto <i>Modalité d'indication du lot</i>		GGGXAS JJJXAS	GGGXAS JJJXAS
Modalità di indicazione del TMC <i>Modalité d'indication de la D.D.M.</i>		MM/AAAA MM/AAAA	MM/AAAA MM/AAAA

A = Anno M=mese / A = Année M = Moins ; G = Giorno / J = Jour ; X-S=dati fissi / X-S= données fixes



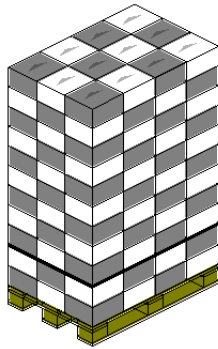
**SPECIFICA PRODOTTO**  
**FICHE TECHNIQUE**

CODICE ARTICOLO  
CODE ARTICLE

**K133**

**PALLETIZZAZIONE**  
**PALETTISATION**

<b>Tipo</b> <i>Type</i>	<b>Cartoni per strato</b> <i>Nombre de cartons par couche</i> n.	<b>Strati per pallet</b> <i>Nombre de couches par palette</i> n.	<b>Cartoni per pallet</b> <i>Nombre de cartons par palette</i> n.	<b>Peso netto pallet</b> <i>Poids net par palette</i> kg	<b>Altezza del pallet</b> <i>Hauteur de la palette</i> mm
EPAL ( mm 1200 x 800 x 144 )	12	11	132	264	1816



EPAL ( mm 1200 x 800 x 144 )