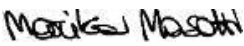


	SPECIFICA PRODOTTO FICHE TECHNIQUE	CODICE ARTICOLO CODE ARTICLE	V111
--	---	---------------------------------	-------------

Redatto Préparation	Verificato e approvato Contrôle et approbation	N° e data di emissione SPECIFICA PRODOTTO Nbre et Date d'émission FICHE TECHNIQUE
R & D MANAGER MASOTTI MARIKA 	QUALITY MANAGER FRANZONI SONIA 	N° 12 del 17/12/21

NOME PRODOTTO

MELANZANE ALLA PARMIGIANA

NOM DU PRODUIT

DENOMINAZIONE DI VENDITA

Specialita' alimentare surgelata

DENOMINATION DE VENTE

Specialite alimentaire surgelee

CODICE ARTICOLO
CODE ARTICLE

V111

MARCHIO
MARQUE

Fiordiprimi Catering



IMBALLO
EMBALLAGE

Cartone contenente 2 teglie (2 x 2 kg)
Carton contenant 2 barquettes (2 x 2 kg)

TEMPERATURA PRODOTTO
TEMPERATURE DU PRODUIT

Stoccaggio / Stockage
Trasporto / Transport

< -18° C / 0°F
< -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

V111

INGREDIENTI - GLI ALLERGENI SONO SEGNALATI IN MAIUSCOLO

melanzane grigliate 33%, passata di pomodoro, polpa di pomodoro, acqua, mozzarella 7% (LATTE, sale, caglio), ortaggi in proporzione variabile (SEDANO, carote, cipolla), Edamer (LATTE, sale, fermenti lattici, caglio), pangrattato (farina di GRANO tenero tipo "0", acqua, sale, lievito di birra), formaggio 2% (LATTE, sale, caglio), sale, olio extra vergine di oliva, olio di semi di girasole, BURRO, basilico, zucchero, fibra di carote, pepe.
PUO' CONTENERE: SENAPE, SOIA.

INGREDIENTS - LES ALLERGENES SONT INDIQUEES EN MAJUSCULE

aubergines grillées 33%, coulis de tomate, pulpe de tomate, eau, fromage mozzarella 7% (LAIT, sel, pressure), légumes en proportion variable (CELERI, carottes, oignon), fromage Edamer (LAIT, sel, ferments lactiques, pressure), chapelure (farine de BLE tendre type "0", eau, sel, levure de bière), fromage 2% (LAIT, sel, pressure), sel, huile d'olive extra-vierge, huile de tournesol, BEURRE, basilic, sucre, fibre de carotte, poivre.
PEUT CONTENIR: MOUTARDE, SOJA.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE DOPO PREPARAZIONE

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES APRES PREPARACION

Aspetto:	tipico delle Melanzane alla Parmigiana.
Aspect:	<i>typique des aubergines à la parmesane</i>
Colore:	Caratteristico dei singoli componenti.
Couleur:	<i>Caractéristique des éléments qui la composent</i>
Odore:	Tipico dei componenti.
Odeur:	<i>typique des ingrédients</i>
Sapore:	Caratteristico di melanzane condite con salsa al pomodoro e formaggio.
Goût:	<i>caractéristique des aubergines nappées d'une sauce tomate et fromage</i>
Consistenza:	Tenera.
Consistence:	<i>tendre</i>

CARATTERISTICHE FISICHE

CARACTERISTIQUES PHYSIQUES

Parametri	Unità di misura	Valore medio	Parametri	Unità di misura	Valore medio
<i>Paramètres</i>	<i>Unité de mesure</i>	<i>Valeur moyenne</i>	<i>Paramètres</i>	<i>Unité de mesure</i>	<i>Valeur moyenne</i>
Corpi estranei <i>Corps étrangers</i>	n.	0			

ISTRUZIONI PER LA PREPARAZIONE

INSTRUCTIONS DE CUISSON

	Parametri di cottura Températures/temps de cuisson	Modalità di preparazione Conseils de préparation
Forno tradizionale: 	60 min ; 160° C	- Preriscaldare il forno per 10 minuti a 160° C; - Togliere il coperchio; - Introdurre la teglia di melanzane 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. <i>Préchauffer le four pendant 10 minutes à 160° C</i> <i>Retirer le couvercle;</i> <i>Déposer le plat ncore surgelées dans le four et cuire en respectant le temps indiqué;</i> <i>Contrôler le bon niveau de cuisson avant de servir;</i> <i>Attendre 5-10 minutes avant de servir à table.</i>
Four traditionnel		
Forno ventilato: 	50 min; 160°C	- Preriscaldare il forno per 10 minuti a 160° C; - Togliere il coperchio; - Introdurre la teglia di melanzane ancora surgelate e cuocere in forno secondo il tempo indicato;



SPECIFICA PRODOTTO FICHE TECHNIQUE

CODICE ARTICOLO
CODE ARTICLE

V111

Four à chaleur tournante

- Verificare il giusto grado di cottura prima di servire il prodotto;
- Attendere 5 -10 minuti prima di servire in tavola.
Préchauffer le four pendant 10 minutes à 160° C
Retirer le couvercle;
Déposer le plat encore surgelées dans le four à chaleur tournante
et cuire en respectant le temps indiqué;
Contrôler le bon niveau de cuisson avant de servir;
Attendre 5-10 minutes avant de servir à table.

PORZIONI E RESE

PORTIONS ET RENDEMENT

Peso consigliato per porzione <i>Poids conseillé par portion</i>	Porzioni per cartone <i>Portions par carton</i>			
g	n.			
250	16			

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

CARACTERISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

Parametri

Paramètres

Carica Microbica Totale 30°C / *Teneur en germes mésophile*
Coliformi totali / *Coliformes totaux*
Escherichia coli / *Escherichia coli*
Stafilococchi Coagulasi positivi / *Staphylocoques coagulase positifs*
Salmonella spp. / *Salmonelle*
Listeria monocytogenes / *Listeria Monocytogènes*

Unità di Misura

Unités de mesure

ufc/g ; cfu/g

ufc/g ; cfu/g

ufc/g ; cfu/g

ufc/g ; cfu/g

/25g

/25g

Valori

Valeurs

< 500.000

< 3.000

< 100

< 100

Assente

Reg. CE 2073/05

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 GRAMMI

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES POUR 100 G

Parametri

Paramètres

Energia / *Energie*
Energia / *Energie*
Proteine / *Protéine*
Carboidrati / *Hydrates de carbone*
di cui zuccheri / *dont sucres*
Grassi / *Gras*
di cui acidi grassi saturi / *dont les acides gras saturés*
Fibre / *Fibres*
Sodio / *Sodium*
Umidità / *Humidité*
Minerali / *Minéraux*
Sale / *Sel*

Unità di misura

Unités de mesure

kcal ; kcal

kJ ; kJ

g ; g

g ; g

g ; g

g ; g

g ; g

g ; g

g ; g

g ; g

g ; g

g ; g

Valori

Valeur

95

396

3,6

5,7

2,9

5,7

2,2

3,4

0,35

79,9

1,7

0,89

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



SPECIFICA PRODOTTO FICHE TECHNIQUE

CODICE ARTICOLO
CODE ARTICLE

V111

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 heures depuis le décongellement, stocké dans le réfrigérateur.

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>	☒	☐
Crostacei e prodotti a base di crostacei <i>Crustacés et produits à base de crustacés</i>	☐	☐
Uova e prodotti a base di uova <i>Oeufs et produits à base d'oeufs</i>	☐	☐
Pesce e prodotti a base di pesce <i>Poisson et produits à base de poisson</i>	☐	☐
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>	☐	☐
Soia e prodotti a base di soia <i>Soja et produits à base de soja</i>	☐	☒
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio) <i>Lait et produits à base de lait (lactose inclus)</i>	☒	☐
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo <i>Graines de sésame et produits à base de graines de sésame</i>	☐	☐
Sedano e prodotti a base di sedano <i>Céleri et produits à base de céleri</i>	☒	☐
Senape e prodotti a base di senape <i>Moutarde et produits à base de moutarde</i>	☐	☒
Arachidi e prodotti a base di arachidi <i>Arachides et produits à base d'arachides</i>	☐	☐
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO ₂ <i>Anhydride sulfureux et sulfites en teneur supérieure à 10 mg/kg ou 10 mg/l indiqués comme SO₂</i>	☐	☐
Lupino e prodotti derivati <i>Lupin et produits dérivés</i>	☐	☐
Molluschi e prodotti derivati <i>Mollusques et produits dérivés</i>	☐	☐

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

B: Possibile cross contamination / **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:
Traitements aux radiations ionisantes

Surgital S.p.A. non utilizza materie prime sottoposte a trattamenti ionizzanti.
Surgital S.p.A. n'utilise pas de matières premières soumises à des traitements ionisants.

Contaminanti:
Polluants :

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



SPECIFICA PRODOTTO FICHE TECHNIQUE

CODICE ARTICOLO
CODE ARTICLE

V111

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 :	<i>Surgital S.p.A. garantit la traçabilité totale des matières premières et des matériaux d'emballage et identifie ponctuellement la destination de tous ses produits finis, conformément au Règ. CE 178/2002 et au Règ. D'Ex. UE 931/2011.</i>
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. 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>
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.
Matériau d'emballage :	<i>Surgital S.p.A. assure que le matériau d'emballage est adapté au contact avec les aliments conformément aux réglementations en vigueur.</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.
Remarques légales :	<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>
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.
Validité du document :	<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>
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 de l'utilisation prévue:	<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>
Etichettatura:	L'etichettatura dei prodotti viene redatta in conformità al Reg. UE 1169/2011 e Reg. UE 775/2018.
Etiquetage:	<i>L'étiquetage est conforme au Reg. UE 1169/2011 et Reg. UE 2018/775.</i>

	SPECIFICA PRODOTTO FICHE TECHNIQUE	CODICE ARTICOLO CODE ARTICLE	V111
--	---	---------------------------------	-------------

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	2000	4000
Tipologia di packaging <i>Type d'emballage</i>		Teglia con lamina <i>Barquette avec opercule</i>	Scatola <i>Carton</i>
Tipo di materiale <i>Type de matériau</i>		Alluminio <i>Aluminium</i>	Kraft bianco onda bassa <i>Kraft blanc petite cannelure</i>
Tara imballo <i>Tare d'emballage</i>	g g g	Teglia: 57 ; lamina 27 <i>Barquette:57, Opercule 37</i> Film termoretraibile: 6 <i>Film thermo-retractable: 6</i> Etichetta: 2 <i>Etiquette: 2</i>	Cartone : 235 <i>Carton: 235</i> Divisorio: 3 <i>Séparateur: 3</i>
Dimensioni <i>Dimensions de l'emballage</i>	mm	320x262x45	332x272x135
Unità per imballo <i>Unités par carton</i>	n.	/	2
Codice a barre <i>Code à barres</i>		8006967013086	08006967013093
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



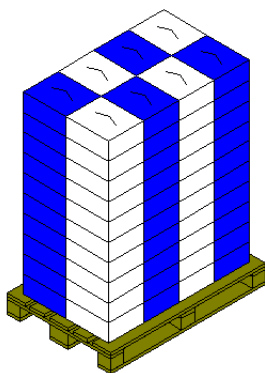
SPECIFICA PRODOTTO FICHE TECHNIQUE

CODICE ARTICOLO
CODE ARTICLE

V111

PALLETIZZAZIONE PALETTISATION

Tipo Type	Cartoni per strato <i>Nombre de cartons par couche</i> n.	Strati per pallet <i>Nombre de couches par palette</i> n.	Cartoni per pallet <i>Nombre de cartons par palette</i> n.	Peso netto pallet <i>Poids net par palette</i> kg	Altezza del pallet <i>Hauteur de la palette</i> mm
EPAL (mm 1200 x 800 x 144)	10	10	100	400	1494



EPAL (mm 1200 x 800 x 144)