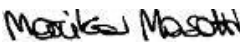


	SPECIFICA PRODOTTO FICHE TECHNIQUE	CODICE ARTICOLO CODE ARTICLE	P600
--	---	---------------------------------	-------------

Redatto <i>Préparation</i>	Verificato e approvato <i>Contrôle et approbation</i>	N° e data di emissione SPECIFICA PRODOTTO <i>Nbre et Date d'émission FICHE TECHNIQUE</i>
R & D MANAGER MASOTTI MARIKA 	QUALITY MANAGER FRANZONI SONIA 	N° 3 del 23/04/21

NOME PRODOTTO

RISO CARNAROLI PRECOTTO

NOM DU PRODUIT

RIZ CARNAROLI PRECUIT

DENOMINAZIONE DI VENDITA

Riso precotto surgelato

DENOMINATION DE VENTE

Riz precuites surgelées

CODICE ARTICOLO
CODE ARTICLE

P600

MARCHIO
MARQUE

Pastasi soluzioni express



IMBALLO
EMBALLAGE

Cartone da 4 kg (4 buste da 1 kg)
Carton de 4 kg (4 sachets de 1 kg)

TEMPERATURA PRODOTTO
TEMPERATURE DU PRODUIT

Stoccaggio / *Stockage*
Trasporto / *Transport*

< -18° C / 0°F
< -18° C

SHELF LIFE

24 mesi dalla data produzione
24 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

P600

INGREDIENTI - GLI ALLERGENI SONO SEGNALATI IN MAIUSCOLO

Ingredienti: riso Carnaroli 60%, acqua.

PUO' CONTENERE: GLUTINE, SOIA.

INGREDIENTS - LES ALLERGENES SONT INDIQUES EN MAJUSCULE

Ingredients: Riz Carnaroli 60%, eau.

PEUT CONTENIR: GLUTEN, SOJA.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE DOPO PREPARAZIONE

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES APRES PREPARACION

Aspetto:	forma tipica di riso
Aspect:	forme typique du riz
Colore:	bianco avorio chiaro.
Couleur:	blanc ivoire clair typique
Odore:	tipico.
Odeur:	
Sapore:	caratteristico del riso
Goût:	caractéristique du riz
Consistenza:	al dente
Consistence:	al dente

CARATTERISTICHE FISICHE

CARACTERISTIQUES PHYSIQUES

Parametri	Unità di misura	Valore medio	Parametri	Unità di misura	Valore medio
Paramètres	Unité de mesure	Valeur moyenne	Paramètres	Unité de mesure	Valeur moyenne
Corpi estranei Corps étrangers	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 cuisson

Modalità di preparazione Conseils de préparation

Forno a vapore:	3 - 4 min	Stendere il riso surgelato in una placca da forno non forata . Regolare il forno al 100% di vapore e temperatura compresa tra 99°C e 100°C. Lasciare cuocere secondo il tempoindicato
Four à vapeur		Étendre le produit dans une plaque de four non percée. Réguler le four à 100% de vapeur et à une température comprise entre 99°C et 100°C. Faire cuire pendant le temps indiqué
Acqua bollente:	1 -2 minuti	Versare il riso surgelato, in acqua bollente salata. Lasciar rinvenire secondo il tempo indicato. Scolare e condire a piacimento.
Eau bouillante:		Verser le riz, encore surgelé, dans de l'eau bouillante salée. Faire cuire pendant le temps indiqué.Egoutter et assaisonner dans une poêle à la sauce déjà prête.
Forno a microonde	2 - 3 min a 750 Watt	Versare 200 g di riso surgelato in un contenitore adatto al microonde, aggiungere 15 g di acqua, sigillare con pellicola e introdurre nel forno microonde secondo il tempo e la potenza indicati.
Four à micro-ondes		Verser 200 g de riz dans un récipient apte pour le four à micro-ondes ajouter 15 g d'eau, sceller par un film et introduire dans le four à micro-ondes selon le temps et la puissance indiqués



SPECIFICA PRODOTTO FICHE TECHNIQUE

CODICE ARTICOLO
CODE ARTICLE

P600

Padella

3 - 4 min

Versare il riso surgelato e la salsa in padella (1 porzione: 200 g riso, 160 g di salsa), aggiungere 30 ml di acqua* e lasciare rinvenire a fuoco medio per il tempo indicato mescolando di tanto in tanto. A fine cottura mantecare con burro/olio e spolverare con formaggio grattugiato.

*La quantità di acqua può variare in base alla densità della salsa.

Poêle:

Verser le riz encore surgelé avec la sauce surgelée dans une poêle (1 portion 200 g de riz, 160 g de sauce),ajouter 30 ml d'eau* et laisser revenir à feu moyen l'heure indiquée se mélangeant de temps en temps. Lorsque cuit, remuer avec beurre/huile et saupoudrer de fromage rapé.

*La quantité d'eau peut varier en fonction de la densité de la sauce.

PORZIONI E RESE

PORTIONS ET RENDEMENT

Peso consigliato per porzione	Peso porzione dopo cottura	Resa dopo cottura	Porzioni per cartone	
<i>Poids conseillé par portion</i>	<i>Poids de la portion après cuisson</i>	<i>Rendement après cuisson</i>	<i>Portions par carton</i>	
g	g	%	n.	
200	220	10	20	

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

< 300.000
< 1000
< 10
< 100

Assente/Absent
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
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

Valori

Valeur

180
765
3.6
40.0
0.01
0.49
0.10
0.66
0.092
0.31
0,23

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



SPECIFICA PRODOTTO FICHE TECHNIQUE

CODICE ARTICOLO
CODE ARTICLE

P600

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.

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 produit 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 1831/2003 e s.m. e i.
Conformes au règlement CE 1831/2003, amend. et int. suiv.



SPECIFICA PRODOTTO FICHE TECHNIQUE

CODICE ARTICOLO
CODE ARTICLE

P600

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

P600

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	1000	4000
Tipologia di packaging <i>Type d'emballage</i>		Busta <i>sac</i>	Cartone <i>Carton</i>
Tipo di materiale <i>Type de matériau</i>		OPP/PE blanc imprimé	Kraft bianco onda bassa <i>Kraft blanc petite cannelure</i>
Tara imballo <i>Tare d'emballage</i>	g	9	154
Dimensioni <i>Dimensions de l'emballage</i>	mm	290x135	300 x 255 x 125
Unità per imballo <i>Unités par carton</i>	n.	/	4
Codice a barre <i>Code à barres</i>		8006967017428	08006967017435
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



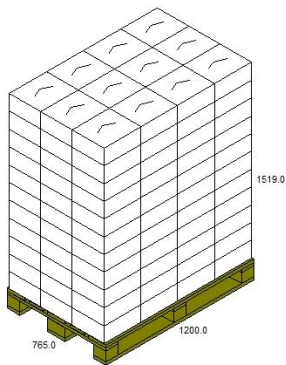
SPECIFICA PRODOTTO FICHE TECHNIQUE

CODICE ARTICOLO
CODE ARTICLE

P600

PALLETIZZAZIONE PALETTISATION

Tipo <i>Type</i>	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)	12	11	132	528	1519



EPAL (mm 1200 x 800 x 144)