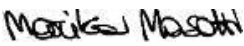


	SPECIFICA PRODOTTO FICHE TECHNIQUE	CODICE ARTICOLO CODE ARTICLE	T2503
--	---	---------------------------------	--------------

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° 0 del 16/12/19

NOME PRODOTTO

SALSA CARBONARA

NOM DU PRODUIT

SAUCE CARBONARA

DENOMINAZIONE DI VENDITA

Preparazione alimentare a base di tuorlo d'uovo e pancetta affumicata, surgelata

DENOMINATION DE VENTE

Préparation alimentaire surgelée a base de jaune d'oeuf et lardon fumé

CODICE ARTICOLO
CODE ARTICLE

T2503

MARCHIO
MARQUE

Sugosi

IMBALLO
EMBALLAGE

Cartone da 3 kg (6 buste da 500 g)
Carton de 3 kg (6 sachets de 500 g)

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

T2503

INGREDIENTI - GLI ALLERGENI SONO SEGNALATI IN MAIUSCOLO

Ingredienti: LATTE intero fresco pastorizzato, pancetta affumicata 13% (carne di suino, sale, pepe, antiossidante: ascorbato di sodio, conservanti: nitrito di sodio), PANNA, acqua, tuorlo d'UOVO 6%, Grana Padano DOP (LATTE, sale, caglio, lisozima da UOVO), olio extra vergine di oliva, olio di semi di girasole, farina di GRANO tenero, margarina vegetale (oli e grassi vegetali non idrogenati (grassi (cocco), olio (semi di girasole)), acqua), sale, pepe. PUO' CONTENERE: SOIA.

INGREDIENTS - LES ALLERGENES SONT INDIQUEES EN MAJUSCULE

Ingredients: LAIT frais entier pasteurisé, pancetta fumée 13% (poitrine de porc, sel, poivre, antioxydant: ascorbate de sodium, conservateurs: nitrite de sodium), CRÈME, eau, jaune d'OEUVE 6%, fromage Grana Padano DOP (LAIT, sel, présure, lysozyme d'OEUVE), huile d'olive extra-vierge, huile de tournesol, farine de FROMENT, margarine végétale (huiles et graisses végétales non hydrogénées (graisses (coco), huile (graines de tournesol)), eau), sel, poivre. PEUT CONTENIR: SOJA.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE DOPO PREPARAZIONE

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES APRES PREPARACION

Aspetto:	classico della salsa alla carbonara.
Aspect:	classique de la sauce à la carbonara.
Colore:	giallo puntinato con cubetti rosa di pancetta ben evidenti.
Couleur:	jaune piqueté avec de petits cubes roses de pancetta bien visibles.
Odore:	tipico dei componenti della salsa.
Odeur:	typique des ingrédients de la sauce.
Sapore:	caratteristico della salsa alla carbonara con gusto intenso di uova e pancetta affumicata.
Goût:	caractéristique de la sauce à la carbonara avec un goût prononcé d'œufs et de pancetta fumée.
Consistenza:	densità liquida.
Consistence:	liquide.

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
Peso singolo pezzo Poids de chaque pièce	g	7	Lunghezza Longueur	mm	35
Larghezza Largeur	mm	20	Spessore Epaisseur	mm	8
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
Padella:	3 min.	Versare il contenuto della busta ancora surgelato, aggiungere 50 ml di acqua e lasciare scongelare a fuoco medio secondo il tempo indicato mescolando di tanto in tanto.
Poêle:		Verser le contenu du sachet encore surgelé, ajouter 50 ml d'eau et laisser décongeler à feu moyen en respectant le temps indiqué et en mélangeant de temps en temps.
Bagno Maria:	11 min.	Versare il contenuto della busta ancora surgelato in un contenitore, aggiungere 50 ml e lasciare scongelare secondo il tempo indicato mescolando di tanto in tanto.



SPECIFICA PRODOTTO FICHE TECHNIQUE

CODICE ARTICOLO
CODE ARTICLE

T2503

Bain-marie

Verser le contenu du sachet encore surgelé dans un récipient, ajouter 50 ml d'eau et laisser décongeler en respectant le temps indiqué en remuant de temps en temps.

PORZIONI E RESE

PORTIONS ET RENDEMENT

Peso consigliato per porzione <i>Poids conseillé par portion</i>	Pezzi consigliati per porzione <i>Pièces conseillées par portion</i>	Porzioni per cartone <i>Portions par carton</i>		
g	n.	n.		
84	12	48		

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

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
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*
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

Valori

Valeur

145
602
5,6
4,8
2,5
11,4
4,8
0,5
0,95

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 heures depuis le décongellement, stocké dans le réfrigérateur.



SPECIFICA PRODOTTO FICHE TECHNIQUE

CODICE ARTICOLO
CODE ARTICLE

T2503

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.:	<i>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</i>
Trattamenti con radiazioni ionizzanti: Traitements aux radiations ionisantes	Surgital S.p.A. non utilizza materie prime sottoposte a trattamenti ionizzanti. <i>Surgital S.p.A. n'utilise pas de matières premières soumises à des traitements ionisants.</i>
Contaminanti: Polluants :	Conformi al Regolamento CE 1881/2006 e s.m. e i. <i>Conformes au règlement CE 1881/2006, amend. et int. suiv.</i>
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.
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</i>



SPECIFICA PRODOTTO FICHE TECHNIQUE

CODICE ARTICOLO
CODE ARTICLE

T2503

produits finis, conformément au règlement CE 178/2002

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: *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.*

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 : *Surgital S.p.A. assure que le matériau d'emballage est adapté au contact avec les aliments conformément aux réglementations en vigueur.*

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 : *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*

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 : *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.*

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: *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.

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





SPECIFICA PRODOTTO FICHE TECHNIQUE

CODICE ARTICOLO
CODE ARTICLE

T2503



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	500	3000
Tipologia di packaging <i>Type d'emballage</i>		Busta sac	Cartone carton
Tipo di materiale <i>Type de matériau</i>		PET bianco stampato <i>PET blanc imprimé</i>	Kraft bianco onda bassa <i>Kraft blanc petite cannelure</i>
Tara imballo <i>Tare d'emballage</i>	g	10	178
Dimensioni <i>Dimensions de l'emballage</i>	mm	180x120	290x193x193
Unità per imballo <i>Unités par carton</i>	n.	/	6
Codice a barre <i>Code à barres</i>		8006967019132	08006967019248
Modalità di indicazione del lotto <i>Modalité d'indication du lot</i>		GG MM AAAA JJ MM AAAA	GG MM AAAA JJ MM AAAA
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 / A = Année ; M = Mese / M = Mois ; G = Giorno / J = jour



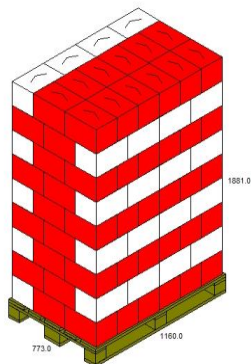
SPECIFICA PRODOTTO FICHE TECHNIQUE

CODICE ARTICOLO
CODE ARTICLE

T2503

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)	16	9	144	432	1881



EPAL (mm 1200 x 800 x 144)