



Specifica Tecnica Cliente/ *Spécification technique du client*

Redatto <i>Édité</i>	Verificato e approvato <i>Vérifié et approuvé</i>	N. e data di emissione <i>N° et date de délivrance</i>	Approvazione CLIENTE <i>Approbation du CLIENT</i>
TECNICO ASSICURAZIONE QUALITÀ TECHNICIEN EN ASSURANCE QUALITÉ Marianna Parrello 	QUALITY MANAGER Cristiana Savoia 	N. 0 del 17/12/2024	Data / <i>Date</i> : _____ Firma / <i>Signature</i> : _____

CLIENTE
CLIENT

MOZZALAT

NOME PRODOTTO
NOM DU PRODUIT

MARGHERITE VERDI ai formaggi
MARGUERITES VERTES au fromage

DENOMINAZIONE DI VENDITA
PRODUCT DESCRIPTION

Pasta fresca all'uovo con spinaci, ripiena e surgelata, da consumare previa cottura
Pâtes fraîches aux oeufs et épinard, avec farce surgelées, à consommer après la cuisson

CODICE ARTICOLO
CODE DE L'ARTICLE

S146

MARCHIO
MARQUE

Laboratorio Tortellini

IMBALLO
PACKAGE

Cartone da 3 kg e
Carton de 3 kg e

TEMPERATURA PRODOTTO
TEMPÉRATURE DU PRODUIT

Stoccaggio / *Stockage*
Trasporto / *Transport*

< -18° C / 0°F
< -18° C

SHELF LIFE

24 mesi dalla data produzione
24 mois à compter de la date de production



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



Specifica Tecnica Cliente/ *Spécification technique du client*

INGREDIENTI - GLI ALLERGENI SONO SEGNALATI IN MAIUSCOLO

Ingredienti ripieno 57%: ricotta di pecora 67% (siero di LATTE pecora, LATTE di pecora, sale), mozzarella 22% (LATTE, fermenti lattici, sale, caglio genetico, correttore di acidità: acido citrico), pangrattato (farina di GRANO tenero tipo "0", acqua, sale, lievito di birra), sale, pepe, farina di riso.

Ingredienti pasta 43%: semola di GRANO duro, UOVA da allevamento a terra 18,5%, acqua, spinaci disidratati 1,5%.

PUO' CONTENERE: SENAPE, SOIA.

INGRÉDIENTS - LES ALLERGÈNES SONT MARQUÉS EN MAJUSCULES

Ingrédients de la farce 57%: ricotta de brebis 67% (lactosérum de LAIT de brebis, LAIT de brebis, sel), fromage mozzarella 22% (LAIT, ferments lactiques, sel, présure, régulateur d'acidité: acide citrique), chapelure (farine de BLE tendre type "0", eau, sel, levure de bière), sel, poivre, farine de riz.

Ingrédients de la pâte 43%: semoule de BLE dur, OEUFs de poules élevées au sol 18,5%, eau, épinards déshydratés 1,5%.

PEUT CONTENIR: MOUTARDE, SOJA.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE DOPO PREPARAZIONE

CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES APRÈS PRÉPARATION

Aspetto:	pasta ripiena a forma di margherita
Aspect:	<i>pâtes farcies en forme de marguerite</i>
Colore:	pasta verde intenso, ripieno bianco
Colour:	<i>pâte verte intense, garniture blanche</i>
Odore:	tipico dei componenti della pasta e del ripieno
Odour:	<i>typique des pâtes et des composants de la garniture</i>
Sapore:	caratteristico della pasta all'uovo ripiena con gusto intenso dei formaggi utilizzati
Taste:	<i>caractéristique des pâtes aux œufs fourrées à la saveur intense des fromages utilisés</i>
Consistenza:	pasta elastica, ripieno morbido.
Texture:	<i>pâte élastique, garniture moelleuse.</i>

CARATTERISTICHE FISICHE

CARACTÉRISTIQUES PHYSIQUES

Parametri	Unità di misura	Valore medio	Parametri	Unità di misura	Valore medio
<i>Paramètres</i>	<i>Unités de mesure</i>	<i>Valeur moyenne</i>	<i>Paramètres</i>	<i>Unités de mesure</i>	<i>Valeur moyenne</i>
Pasta <i>Pâtes</i>	%	43	Ripieno <i>Farce</i>	%	57
Peso singolo pezzo <i>Poids d'une seule pièce</i>	g	13,5+/-1	Pezzi <i>Pièces</i>	n./g	8/108 Min 100 max 116
Altezza <i>Hauteur</i>	mm	14	Diametro <i>Diamètre</i>	mm	60
Briciole <i>Miettes</i>	%	3	Pezzi rotti <i>Morceaux cassés</i>	%	3
Pezzi deformati <i>Pièces déformées</i>	%	2	Pezzi non farciti o parzialmente farciti <i>Morceaux non farcis ou partiellement farcis</i>	%	2
Corpi estranei <i>Corps étrangers</i>	n.	0			

Le difettosità sono riferite alla singola unità di vendita.

Les défauts sont renvoyés à l'unité de vente individuelle.

L’FDA considera come non conformi e pericolosi i prodotti che contengono corpi estranei di lunghezza compresa tra i 0,3 pollici (7 mm) e 1 pollice (25 mm), dimensioni considerate massime per rischio di soffocamento e blocco della trachea in un bambino. Ovviamente la pericolosità del corpo estraneo dipende anche dalla tipologia di materiale.

Dalla valutazione dei rischi per i corpi estranei, è stato stabilito che i corpi estranei potenzialmente dannosi sono quelli aventi:

1. Gravità 3.
2. Pericolosità 3.
3. Rischio 9.

In base a ciò, sono state definite le attività di prevenzione e mitigazione che comprendono:

1. Controlli in accettazione di tutte le materie prime in ingresso, controlli dell’integrità delle attrezzature di produzione a contatto e non a contatto con il prodotto, controlli dell’integrità e conformità degli ambienti di lavorazione
2. Sistema di intercettazione dei materiali estranei tramite filtri, magneti e vibrovaglio (es. luce dei filtri e setacci 2mm) nelle materie prime prima del loro impiego; identificazione del materiale residuo a frequenza stabilita
3. Attrezzature specifiche per la rilevazione della contaminazione fisica durante il processo (sensibilità del Metal Detector per Fe 1,5mm, NonFe 2,5mm, Inox 2,5mm)
4. Tarature annuali a carico di aziende esterne accreditate
5. Calibrazioni ad ogni inizio produzione a cura degli operatori qualificati
6. Controllo della funzionalità del metal detector e del sistema di espulsione ad ogni inizio turno ed in seguito ad ogni ora a cura degli operatori qualificati
7. Verifica 1 volta a turno della funzionalità del metal detector e del sistema di espulsione a cura della qualità
8. Registrazione delle attività sopra descritte e archiviazione dei documenti previa verifica da parte del PCQI entro le 24 ore successive alla produzione
9. Gestione accurata degli scarti segregati in cassetta chiusa a chiave e prelevati e controllati solamente dal personale autorizzato (Qualità)
10. Rilascio in sicurezza della linea dopo manutenzione
11. Controllo della linea prima dell’inizio della produzione
12. Monitoraggio dell’integrità delle linee

Il team per la sicurezza alimentare, nella propria valutazione dei rischi, ha valutato i pericoli fisici che possono ragionevolmente causare lesioni, identificandoli come CCP, e ha posto un sistema di rilevazione in continuo sul 100% del prodotto fabbricato nella linea di produzione degli gnocchi.

Il sistema di rilevazione è verificato annualmente da un ente esterno accreditato, calibrato ad ogni inizio di utilizzo, controllato ogni ora circa funzionalità e sistema di espulsione e infine monitorato due volte al giorno dal Dipartimento Qualità.

Nella non creduta ipotesi di ritrovamenti accidentali si procederà a campionamento rappresentativo al fine di verificare che la presenza sia realmente accidentale e non ripetuta nello stesso lotto.

Vista la gravità del pericolo (3) è sempre previsto il blocco del prodotto.

La FDA considère comme non conforme et dangereux tout produit contenant des corps étrangers dont la longueur est comprise entre 0,3 pouce (7 mm) et 1 pouce (25 mm), dimensions maximales considérées comme présentant un risque d’étouffement et de blocage de la trachée chez un enfant. . Bien évidemment, la dangerosité du corps étranger dépend également du type de matériau. À partir de l’évaluation des risques liés aux corps étrangers, il a été établi que les corps étrangers potentiellement dangereux sont ceux qui présentent :

1. *Gravité 3.*
2. *Danger 3.*
3. *Risque 9.*

Sur cette base, des activités de prévention et d’atténuation ont été définies, qui comprennent :

1. *Contrôles de réception de toutes les matières premières entrantes, contrôles de l’intégrité des*



équipements de production en contact et non en contact avec le produit, contrôles de l'intégrité et de la conformité des environnements de transformation

2. Système d'interception des matières étrangères au moyen de filtres, d'aimants et de tamis vibrants (par exemple, ouverture de filtre et tamis de 2 mm) dans les matières premières avant leur utilisation ; Identification des matières résiduelles à fréquence définie

3. Equipement spécifique pour la détection de contamination physique pendant le processus (sensibilité du détecteur de métaux pour Fe 1,5 mm, NonFe 2,5 mm, Inox 2,5 mm)

4. Étalonnages annuels par des sociétés externes accréditées

5. Étalonnages à chaque démarrage de production par des opérateurs qualifiés

6. Vérification du fonctionnement du détecteur de métaux et du système d'expulsion au début de chaque quart de travail puis toutes les heures par des opérateurs qualifiés

7. Vérifiez le fonctionnement du détecteur de métaux et du système d'éjection une fois par quart de travail par le contrôle qualité

8. Enregistrement des activités décrites ci-dessus et archivage des documents après vérification par le PCQI dans les 24 heures suivant la production

9. Gestion prudente des déchets triés dans des boîtes fermées à clé et collectés et contrôlés uniquement par du personnel autorisé (Qualité)

10. Libération sécurisée de la ligne après maintenance

11. Vérifiez la ligne avant de démarrer la production

12. Surveillance de l'intégrité des lignes

L'équipe de sécurité alimentaire, dans son évaluation des risques, a évalué les dangers physiques qui pourraient raisonnablement être susceptibles de causer des blessures, les a identifiés comme des CCP et a placé un système de détection continue sur 100 % des produits fabriqués sur la chaîne de production de gnocchis.

Le système de détection est vérifié annuellement par un organisme externe accrédité, calibré au début de chaque utilisation, vérifié toutes les heures environ pour la fonctionnalité et le système d'expulsion et enfin surveillé deux fois par jour par le Service Qualité.

Dans le cas peu probable de découvertes accidentelles, un échantillonnage représentatif sera effectué afin de vérifier que la présence est réellement accidentelle et non répétée dans le même lot. Compte tenu de la gravité du danger (3), le blocage du produit est toujours prévu.

ISTRUZIONI PER LA PREPARAZIONE INSTRUCTIONS DE PRÉPARATION

Parametri di cottura Paramètres de cuisson

Consigli per la preparazione Conseils pour la préparation

Acqua bollente:

5-6 min.

- 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.

En eau bouillant

- Verser les pâtes encore surgelées dans un cuiseur à pâtes contenant de l'eau bouillante salée ;
 - Dès la reprise de l'ébullition, laisser cuire selon le temps indiqué en remuant de temps en temps ;
 - Egoutter les pâtes ;
 - Assaisonner selon le goût.
- Pour une préparation optimale, respectez toujours la proportion d'un litre d'eau bouillante pour 100 g de produit.



Specifica Tecnica Cliente/ *Spécification technique du client*

PORZIONI E RESE

PORTIONS ET RENDEMENTS

Peso consigliato per porzione <i>Poids recommandé par portion g</i>	Peso porzione dopo cottura <i>Poids de la portion après cuisson g</i>	Resa dopo cottura <i>Rendement après cuisson</i> %	Porzioni per cartone <i>Portions par carton</i> n.	
120	155	30	25	

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

CARACTÉRISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

Parametri <i>Paramètres</i>	Unità di Misura <i>Unités de mesure</i>	Valori <i>Valeurs</i>
Escherichia coli / <i>Escherichia coli</i>	ufc/g ; cfu/g	< 1000
Stafilococchi Coagulasi positivi / <i>Staphylocoques à coagulase positive</i>	ufc/g ; cfu/g	< 100
Salmonella spp. / <i>Salmonella spp</i>	/25g	Assente
Listeria monocytogenes / <i>Listeria Monocytoges</i>	ufc/g	< 100

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 GRAMMI

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES POUR 100 GRAMMES

Parametri <i>Paramètres</i>	Unità di misura <i>Unités de mesure</i>	Valori <i>Valeurs</i>
Energia / <i>Énergie</i>	kcal ; kcal	244
Energia / <i>Énergie</i>	kJ ; kJ	1026
Proteine / <i>Protéines</i>	g ; g	12,55
Carboidrati / <i>Glucides</i>	g ; g	26,66
di cui zuccheri / <i>dont sucres</i>	g ; g	2,18
Grassi / <i>Graisses</i>	g ; g	9,30
di cui acidi grassi saturi / <i>dont acides gras saturés</i>	g ; g	5,64
Fibre / <i>Fibres</i>	g ; g	1,90
Sale	g ; g	0,25

MODALITA' DI CONSERVAZIONE

MODE DE CONSERVATION

Scomparto *** **** (-18°C):

Vedi data impressa sulla confezione

Compartiment *** **** (-18°C):

Voir la date indiquée 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 pas être recongelé et doit être consommé dans les 24 heures suivant la décongélation en le conservant au réfrigérateur.



Specifica Tecnica Cliente/ Spécification technique du client

ALLERGENI

ALLERGÈNES

	A	B
Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati <i>Céréales contenant du gluten (c'est-à-dire blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybrides) et produits dérivés</i>	X	☐
Crostacei e prodotti a base di crostacei <i>Crustacés et produits à base de crustacés</i>	☐	☐
Uova e prodotti a base di uova <i>Œufs et ovoproduits</i>	X	☐
Pesce e prodotti a base di pesce <i>Poisson et produits de la pêche</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, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, pistaches, noix du Queensland et produits à base de fruits à coque.</i>	☐	☐
Soia e prodotti a base di soia <i>Soja et produits à base de soja</i>	☐	X
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio) <i>Lait et produits laitiers (y compris le lactose)</i>	X	☐
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>	☐	X
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 concentrations supérieures à 10 mg/kg ou 10 mg/l exprimés en SO₂</i>	☐	☐
Lupino e prodotti derivati <i>Lupin et produits à base de lupin</i>	☐	☐
Molluschi e prodotti derivati <i>Mollusques et produits dérivés</i>	☐	☐

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

B: Possibile cross contamination / Possibilité de contamination croisée

CONFEZIONAMENTO

EMBALLAGE

Descrizione <i>Description</i>	Unità di misura <i>Unités de mesure</i>	Imballo Primario <i>Emballage primaire</i>	Imballo Secondario <i>Emballage secondaire</i>
Peso netto <i>Poids net</i>	g	3000 e	3000 e
Tipologia di packaging <i>Type d'emballage</i>		Sacchetto <i>Sac</i>	Cartone <i>Carton</i>
Tipo di materiale <i>Type de matériau</i>		SACCHI LDPE TRASPARENTI NEUTRI <i>LDPE transparent moulé</i>	Scatola A1 <i>Kraft blanc basse vague</i>
Tara imballo <i>Tare d'emballage</i>	g	17	180
Dimensioni <i>Dimensions</i>	mm	550 x 430	290 x 193 x 170
Unità per imballo <i>Unités d'emballage</i>	n.	1	1
Codice a barre / Code barre		8006967021630	
Modalità di indicazione del lotto <i>Indication de lot</i>		/	GGGXAS JJJXAS
Modalità di indicazione del TMC <i>Modes d'indication du TMC</i>		/	MM/AAAA MM/AAAA

A = Anno / Année ; M = Mese Mois; G = Giorno / J = jour



Specifica Tecnica Cliente/ *Spécification technique du client*

PALLETIZZAZIONE PALETTISATION

Tipo Type	Cartoni per strato <i>Cartons par couche</i>	Strati per pallet <i>Couches pour palettes</i>	Cartoni per pallet <i>Cartons pour palettes</i>	Peso netto pallet <i>Poids net de la palette</i>	Altezza del pallet <i>Hauteur de la palette</i>
	n.	n.	n.	kg	mm
EPAL (mm 1200 x 800 x 144)	16	8	128	384	1504

DICHIARAZIONI DÉCLARATIONS

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 qu'elle fabrique sont conformes aux règlements CE 1829/2003 et 1830/2003 relatifs à l'étiquetage et à la traçabilité des aliments génétiquement modifiés.

Trattamenti con radiazioni ionizzanti:
Traitements par radiations ionisantes
ionisants

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

Contaminanti:
Contaminants:

Conformi al Regolamento CE 1831/2003 e s.m. e i.
Conforme au règlement CE 1831/2003 tel que modifié et complété..

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:

Surgital S.p.A. garantit la traçabilité complète des matières premières et des matériaux d'emballage utilisés et identifie ponctuellement la destination de tous ses 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 853/2004 in materia di igiene degli alimenti, prevedendo la rigorosa applicazione di un Sistema di Autocontrollo basato sulla metodologia Haccp.

HACCP:

Surgital S.p.A. garantit que les produits sont fabriqués conformément aux exigences du règlement CE 853/2004 sur l'hygiène des denrées alimentaires, qui prévoit l'application stricte 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.

Matériel d'emballage:

Surgital S.p.A. s'assure que le matériau d'emballage primaire est apte au contact avec les denrées alimentaires, conformément à la réglementation en vigueur.



Specifica Tecnica Cliente/ *Spécification technique du client*

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.

Notes juridiques:

Surgital S.p.A. ne garantit que les paramètres mentionnés dans cette spécification technique. L'utilisation de ce produit peut être soumise à des réglementations nationales. Surgital Sp.A. n'est pas responsable de l'utilisation incorrecte ou illégale 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 à jour ce document chaque fois qu'elle le juge nécessaire, il est donc important que les détenteurs de ce document s'assurent qu'ils sont en possession de la dernière version..

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:

Aucune autre utilisation que celles indiquées n'est envisagée. Le produit n'est pas adapté à la consommation par des personnes souffrant d'intolérances alimentaires et/ou d'allergies liées aux allergènes indiqués sur l'étiquette.

**AUTORIZZAZIONI E CERTIFICAZIONI
AUTHORIZATIONS & CERTIFICATIONS**

Numero di riconoscimento:
Numéro de reconnaissance:

IT 774 L UE

Certificazioni:
Certifications:

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