

	SPECIFICA PRODOTTO FICHE TECHNIQUE	CODICE ARTICOLO CODE ARTICLE E14
--	---	---

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° 13 del 27/11/25

NOME PRODOTTO

PICI

NOM DU PRODUIT

PICI

DENOMINAZIONE DI VENDITA

Pasta fresca di semola di grano duro surgelata

DENOMINATION DE VENDE

Pates fraiches a la semoule de ble dur surgelees

CODICE ARTICOLO
CODE ARTICLE

E14

MARCHIO
MARQUE



IMBALLO
EMBALLAGE

Cartone da 1,5 kg
Carton de 1,5 kg

TEMPERATURA PRODOTTO
TEMPERATURE DU PRODUIT

Stoccaggio / *Stockage*
 Trasporto / *Transport*

< -18° C
 < -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

E14

INGREDIENTI - GLI ALLERGENI SONO SEGNALATI IN MAIUSCOLO

Ingredienti: semola di GRANO duro, acqua.

PUO' CONTENERE: UOVA, SENAPE, SOIA.

INGREDIENTS - LES ALLERGENES SONT INDIQUES EN MAJUSCULE

Ingredients: semoule de BLE dur, eau.

PEUT CONTENIR: OEUFs, MOUTARDE, SOJA.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE DOPO PREPARAZIONE

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES APRES PREPARACION

Aspetto:	tipica forma di spaghetti grosso con superficie ruvida.
Aspect:	forme typique d'un gros spaghetti à la surface rugueuse
Colore:	giallo chiaro.
Couleur:	jaune clair
Odore:	tipico della pasta di semola di grano duro.
Odeur:	typique des pâtes à la semoule de blé dur.
Sapore:	caratteristico della pasta di semola di grano duro.
Goût:	caractéristique des pâtes à la semoule de blé dur.
Consistenza:	elastica.
Consistence:	souple.

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	35 (+/-7g)	Lunghezza Longueur	mm	250 (+/-50mm)
Briciole Miettes	%	5			

Informazioni supplementari:

Sensibilità Metal detector: FE - 2,5 mm, non Fe - 2,5 mm, Inox - 2,5 mm

Informations additionnelles

Sensibilité du détecteur de métaux : Fe-2,5mm, non-Fe-2,5mm, Inox-2,5mm

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

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.

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.

Eau bouillante



**SPECIFICA PRODOTTO
FICHE TECHNIQUE**

CODICE ARTICOLO
CODE ARTICLE

E14

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>	Porzioni per cartone <i>Portions par carton</i>
g	g	%	n.
100	190	90	15

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

CARACTERISTIQUES 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	< 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	265
Energia / <i>Energie</i>	kJ ; kJ	1126
Proteine / <i>Protéine</i>	g ; g	9,0
Carboidrati / <i>Hydrates de carbone</i>	g ; g	54,5
di cui zuccheri / <i>dont sucres</i>	g ; g	2,2
Grassi / <i>Gras</i>	g ; g	0,8
di cui acidi grassi saturi / <i>dont les acides gras saturés</i>	g ; g	0,15
Fibre / <i>Fibres</i>	g ; g	2,1
Sodio / <i>Sodium</i>	g ; g	< 0,1
Sale / <i>Sel</i>	g ; g	

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

E14

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 type="checkbox"/>	<input checked="" 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 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 ₂ <i>Anhydride sulfureux et sulfites en teneur supérieure à 10 mg/kg ou 10 mg/l indiqués comme SO₂</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.:	<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 :	Regolamento CE 1881/2006 è sostituito da Regolamento (UE) 2023/915. <i>Le règlement 1881/2006 a été abrogé par le règlement (UE) 2023/915.</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 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</i>



SPECIFICA PRODOTTO FICHE TECHNIQUE

CODICE ARTICOLO
CODE ARTICLE

E14

produits finis, conformément au Règ. CE 178/2002 et au Règ. D'Ex. UE 931/2011.

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**E14****AUTORIZZAZIONI E CERTIFICAZIONI
AUTORISATIONS ET CERTIFICATIONS**Numero di riconoscimento:
Numéro d'agrément vétérinaire:

Certificazioni: - UNI EN ISO 9001
Certifications: - IFS
- BRC
- UNI EN ISO 14001
- SA8000

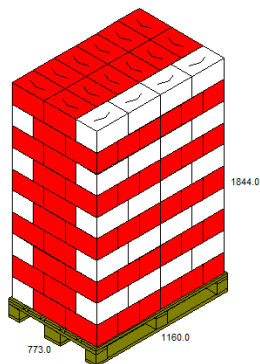
**CONFEZIONAMENTO
CONDITIONNEMENT**

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	1500	1500
Tipologia di packaging <i>Type d'emballage</i>		Sacchetto <i>Sachet</i>	Cartone <i>Carton</i>
Tipo di materiale <i>Type de matériau</i>		HDPE trasparente stampato <i>HDPE transparent imprimé</i>	Kraft bianco onda bassa <i>Kraft blanc petite cannelure</i>
Tara imballo <i>Tare d'emballage</i>	g	17	167
Dimensioni <i>Dimensions de l'emballage</i>	mm	550 x 430	290 x 193 x 170
Unità per imballo <i>Unités par carton</i>	n.	/	1
Codice a barre <i>Code à barres</i>			8006967012348
Modalità di indicazione del lotto <i>Modalité d'indication du lot</i>			GGGXAS JJXAS
Modalità di indicazione del TMC <i>Modalité d'indication de la D.D.M.</i>			MM/AAAA MM/AAAA

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

**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	10	160	480	1844



EPAL (mm 1200 x 800 x 144)