



**SPECIFICA PRODOTTO  
PRODUCT SPECIFICATION**

CODICE ARTICOLO  
ITEM CODE

**Z360**

| Redatto<br><i>Drawn up by</i>                                | Verificato e approvato<br><i>Verified and approved by</i>      | N° e data di emissione SPECIFICA PRODOTTO<br><i>N. and date of issue PRODUCT SPECIFICATION</i> |
|--|--|--|
| R & D MANAGER<br>MASOTTI MARIKA<br><br><i>Marika Masotti</i> | QUALITY MANAGER<br>FRANZONI SONIA<br><br><i>Sonia Franzoni</i> | N° 5 del 17/12/21  |

**NOME PRODOTTO**

**GNOCCHI POMODORO E MOZZARELLA**

**PRODUCT NAME**

**GNOCCHI WITH TOMATO AND MOZZARELLA**

**DENOMINAZIONE DI VENDITA**

Preparazione gastronomica a base di gnocchi di patate e salsa, precotta e surgelata

**PRODUCT DESCRIPTION**

*Precooked frozen ready meal with potato gnocchi and sauce*

**CODICE ARTICOLO  
ITEM CODE**

**Z360**

**MARCHIO  
BRAND**

Fiordiprimi



**IMBALLO  
PACKAGING**

Cartone contenente 4 piatti (4 x 350 g)  
*Case containing 4 trays (4 x 350 g)*

**TEMPERATURA PRODOTTO  
PRODUCT TEMPERATURE**

Stoccaggio / *Storage*

< -18° C / 0°F

Trasporto / *Transport*

< -18° C

**SHELF LIFE**

18 mesi dalla data produzione  
*18 months after production date*



( L'immagine ha il solo scopo di presentare il prodotto / *The picture is for illustration purposes only* )



**SPECIFICA PRODOTTO  
PRODUCT SPECIFICATION**

CODICE ARTICOLO  
ITEM CODE

**Z360**

**INGREDIENTI - GLI ALLERGENI SONO SEGNALATI IN MAIUSCOLO**

gnocchi di patata 53% (purea di patata 66% (acqua, fiocchi di patate 23% (patata 99%, emulsionanti: mono e di gliceridi degli acidi grassi, spezie), fecola di patata), farina di GRANO tenero, semola di GRANO duro, amido di mais, LATTE scremato in polvere, sale, farina di riso), polpa di pomodoro 15%, passata di pomodoro 15%, acqua, mozzarella 6% (LATTE, sale, caglio), olio di semi di girasole, doppio concentrato di pomodoro 1%, olio extra vergine di oliva, cipolla, aglio, sale, basilico, zucchero, peperoncino.

PUO' CONTENERE: SENAPE, SOIA.

**INGREDIENTS - ALLERGENS ARE INDICATED IN CAPITAL LETTERS**

potato gnocchi 53% (potato puree 66% (water, potato flakes 23% (potato 99%, emulsifier: mono and dy-glycerides of fatty acids, spices), potato starch), soft WHEAT flour, durum WHEAT semolina, corn starch, skimmed MILK powder, salt, rice flour), tomato pulp 15%, pulped tomatoes 15%, water, mozzarella cheese 6% (MILK, salt, rennet), sunflower oil, double tomato concentrate 1%, extra-virgin olive oil, onion, garlic, salt, basil, sugar, chili pepper.

IT MAY CONTAIN: MUSTARD, SOY.

**CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE DOPO PREPARAZIONE**

**ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS AFTER PREPARATION**

|                     |   |
|---------------------|---|
| <b>Aspetto:</b>     | gnocchi di patata conditi con salsa al pomodoro e mozzarella filante.                         |
| <b>Aspect:</b>      | potato gnocchi seasoned with tomato sauce and stringy mozzarella.                             |
| <b>Colore:</b>      | gnocchi giallo chiaro, salsa rosso vivo con mozzarella e foglioline di basilico ben evidenti. |
| <b>Colour:</b>      | light yellow gnocchi, bright red sauce with mozzarella and identifiable basil small leaves.   |
| <b>Odore:</b>       | tipico dei componenti della salsa.  |
| <b>Odour:</b>       | typical of the sauce ingredients.   |
| <b>Sapore:</b>      | caratteristico degli gnocchi di patata conditi con salsa pomodoro, mozzarella e basilico.     |
| <b>Taste:</b>       | typical of potato gnocchi seasoned with tomato, mozzarella and basil sauce.                   |
| <b>Consistenza:</b> | gnocchi teneri, salsa con densità media.  |
| <b>Texture:</b>     | soft gnocchi, medium density sauce.   |

**CARATTERISTICHE FISICHE**

**PHYSICAL CHARACTERISTICS**

| Parametri                        | Unità di misura      | Valore medio  | Parametri      | Unità di misura      | Valore medio  |
|----------------------------------|----------------------|---------------|----------------|----------------------|---------------|
| Parameters                       | Units of measurement | Average value | Parameters     | Units of measurement | Average value |
| Pasta<br>Pasta                   | %                    | 53            | Salsa<br>Sauce | %                    | 47            |
| Corpi estranei<br>Foreign bodies | n.                   | 0             |                |                      |               |

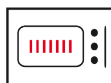
**ISTRUZIONI PER LA PREPARAZIONE**

**COOKING INSTRUCTIONS**

**Parametri di cottura**  
Cooking times and temperatures  
**5 min; 750Watt**

**Modalità di preparazione**  
Method for preparation

**Forno a microonde:**



**Oven:**

Introdurre il piatto ancora chiuso e surgelato nel forno a microonde secondo il tempo e la potenza indicati.  
Aprire il coperchio dalla parte della linguetta, amalgamare il prodotto e consumare.  
*Put the still closed and deep-frozen tray in the micro-wave oven according to the recommended time and power.  
Open the covering pulling the flap, mix the product and eat.*



**SPECIFICA PRODOTTO  
PRODUCT SPECIFICATION**

CODICE ARTICOLO  
ITEM CODE

**Z360**

**PORZIONI E RESE  
PORTIONS & YIELDS**

| Porzioni per cartone<br><i>Servings per carton</i> |  |  |  |  |
|--|--|--|--|--|
| n.   |  |  |  |  |
| 4  |  |  |  |  |

**CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE  
MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS**

MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS

**Parametri**

**Parameters**

Carica Microbica Totale 30°C / *Total Viable Aerobic Count*

Coliformi totali / *Total Coliform Bacteria*

Escherichia coli / *Escherichia coli*

Stafilococchi Coagulasi positivi / *Coagulase Positive Staphylococci*

Salmonella spp. / *Salmonella spp*

Listeria monocytogenes / *Listeria Monocytoges*

**Unità di Misura  
Unit of measurement**

ufc/g ; cfu/g

ufc/g ; cfu/g

ufc/g ; cfu/g

ufc/g ; cfu/g

/25g

/25g

**Valori  
Values**

< 300.000

< 1000

< 10

< 100

Assente

Reg. CE 2073/05

**VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 GRAMMI  
AVERAGE NUTRITIONAL VALUES PER 100 G**

**Parametri**

**Parameters**

Energia / *Energy*

Energia / *Energy*

Proteine / *Proteins*

Carboidrati / *Carbohydrates*

di cui zuccheri / *of which sugars*

Grassi / *Fats*

di cui acidi grassi saturi / *of which saturated fats*

di cui acidi grassi trans / *of which trans fats*

Fibre / *Fibres*

Sodio / *Sodium*

Colesterolo / *Cholesterol*

Vitamina A / *Vitamin A*

Vitamina C / *Vitamin C*

Calcio / *Calcium*

Ferro / *Iron*

Minerali / *Minerals*

Sale / *Salt*

**Unità di misura  
Unit of measurement**

kcal ; kcal

kJ ; kJ

g ; g

g ; g

g ; g

g ; g

g ; g

g ; g

g ; g

mg ; mg

µg ; µg

µg ; µg

mg ; mg

mg ; mg

g ; g

g ; g

**Valori  
Value**

143

602

6,7

21,0

1,1

3,5

1,1

0,03

1,9

0,55

4,2

10,0

6,0

38,6

0,48

2,0

1,37

**MODALITA' DI CONSERVAZIONE  
STORAGE INSTRUCTIONS**

**Frigorifero:**

1 giorno

**In the refrigerator:**

1 day

**Scomparto ghiaccio:**

3 giorni

**In the ice compartment:**

3 days

**Scomparto \* (-6°C):**

1 settimana

**Ice compartment \* (-6°C):**

1 week

**Scomparto \*\* (-12°C):**

1 mese

**Ice compartment \*\* (-12°C):**

1 month

**Scomparto \*\*\* \*\*\*\* (-18°C):**

Vedi data impressa sulla confezione

**Ice compartment \*\*\* \*\*\*\* (-18°C):**

See date printed on the package

Il prodotto una volta scongelato non deve essere ricongelato e deve essere consumato entro 24 ore dallo scongelamento, conservandolo in frigorifero.

Once defrosted the product must not be refrozen and must be



**SPECIFICA PRODOTTO  
PRODUCT SPECIFICATION**

CODICE ARTICOLO  
ITEM CODE

**Z360**

*consumed within 24 hours provided that it is kept in the refrigerator*

**ALLERGENI  
ALLERGENS**

|   | <b>A</b>                            | <b>B</b>                            |
|---|-------------------------------------|-------------------------------------|
| Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati<br><i>Cereals containing gluten (wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut, and its hybridated strain), and derivatives</i>                                     | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>            |
| Crostacei e prodotti a base di crostacei<br><i>Crustaceans and crustaceans based products</i>   | <input type="checkbox"/>            | <input type="checkbox"/>            |
| Uova e prodotti a base di uova<br><i>Eggs and egg based products</i>  | <input type="checkbox"/>            | <input type="checkbox"/>            |
| Pesce e prodotti a base di pesce<br><i>Fish and fish based products</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<br><i>Shell fruits: almonds, hazelnut, walnuts, cashew nuts, pecan nuts, Brazil nuts, pistachios, macadamias and derivatives</i> | <input type="checkbox"/>            | <input type="checkbox"/>            |
| Soia e prodotti a base di soia<br><i>Soy and soy based products</i>   | <input type="checkbox"/>            | <input checked="" type="checkbox"/> |
| Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)<br><i>Milk and milk based products (including lactose)</i>  | <input checked="" type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/>            |
| Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo<br><i>Sesame seeds and sesame seed based products</i>  | <input type="checkbox"/>            | <input type="checkbox"/>            |
| Sedano e prodotti a base di sedano<br><i>Celery and celery based products</i>   | <input type="checkbox"/>            | <input type="checkbox"/>            |
| Senape e prodotti a base di senape<br><i>Mustard and mustard based products</i>   | <input type="checkbox"/>            | <input checked="" type="checkbox"/> |
| Arachidi e prodotti a base di arachidi<br><i>Peanuts and peanut based products</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 <sub>2</sub><br><i>Sulphur dioxide and sulphites in concentration higher than 10 mg/kg or 10 mg/l expressed as SO<sub>2</sub></i>  | <input type="checkbox"/>            | <input type="checkbox"/>            |
| Lupino e prodotti derivati<br><i>Lupines and lupine based products</i>  | <input type="checkbox"/>            | <input type="checkbox"/>            |
| Molluschi e prodotti derivati<br><i>Shell fish and shell fish based products</i>  | <input type="checkbox"/>            | <input type="checkbox"/>            |

**A:** Presenza nel prodotto finito secondo ricetta / *Presence in the finished product according to the recipe*

**B:** Possibile cross contamination / *Possible cross contamination*

**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.

**G.M.O.:** *Surgital S.p.A. declares that all its products are processed in compliance with CE Regulations 1829/2003 and 1830/2003 on the labelling and traceability requirements of genetically modified food.*

**Trattamenti con radiazioni ionizzanti:** Surgital S.p.A. non utilizza materie prime sottoposte a trattamenti ionizzanti.  
***Ionising radiation treatment*** *No raw material used by Surgital S.p.A. has been treated with ionising radiation.*

**Contaminanti:** Conformi al Regolamento CE 1881/2006 e s.m. e i.  
***Pollutants:*** *In compliance with European Regulation EC 1881/2006 and subsequent amendments and additions.*

**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



**SPECIFICA PRODOTTO  
PRODUCT SPECIFICATION**

CODICE ARTICOLO  
ITEM CODE

**Z360**

|  |  |
|--|--|
| <b>Traceability:</b>                       | CE 178/2002 e al Regolamento di esecuzione UE 931/2011.<br><i>Surgital S.p.A. ensures full traceability of all raw materials and packaging products, in compliance with European Regulation EC 178/2002 and with the commission implementing Regulation EU 931/2011.</i> |
| <b>HACCP:</b>                              | 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.        |
| <b>HACCP:</b>                              | <i>Surgital S.p.A. guarantees that all products are processed in compliance with the requirements of European Regulation EC 852/2004 on hygiene of foodstuffs and that it has implemented a strict Self-inspection System based on the HACCP principles</i>              |
| <b>Materiale di confezionamento:</b>       | Surgital S.p.A. assicura che il materiale di confezionamento primario risulta idoneo al contatto con gli alimenti in conformità alle normative vigenti.  |
| <b>Packaging materials:</b>                | <i>Surgital S.p.A. guarantees that it only uses food-grade materials for immediate packaging in compliance with the legislation in force.</i>  |
| <b>Note legali:</b>                        | 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.                     |
| <b>Legal notice:</b>                       | <i>Surgital S.p.A. guarantees only the parameters stated in this technical specification. The use of this product may be subject to national regulations Surgital S.p.A. shall not be held liable for any improper or illegal use of this product.</i>                   |
| <b>Validità del documento:</b>             | 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.  |
| <b>Validity of this document:</b>          | <i>Surgital S.p.A. updates this document whenever deems it appropriate or necessary Therefore, the holder of the document must make sure that he has the latest edition.</i>   |
| <b>Identificazione dell'uso previsto:</b>  | Non sono previsti usi alternativi diversi da quelli indicati.<br>Il prodotto non è idoneo al consumo da parte di persone con intolleranze e/o allergie alimentari relative agli allergeni indicati in etichetta.   |
| <b>Identification of the use intended:</b> | <i>There are no alternative uses other than those stated.<br/>The product is unsuitable for consumption by people with intolerance and/or food allergies related to allergens indicated on the label.</i>  |
| <b>Etichettatura:</b>                      | L'etichettatura dei prodotti viene redatta in conformità al Reg. UE 1169/2011 e Reg. UE 775/2018.  |
| <b>Labelling:</b>                          | <i>The labelling is in compliance with EU Reg. 1169/2011 e EU Reg. 2018/775.</i>   |



**SPECIFICA PRODOTTO  
PRODUCT SPECIFICATION**

CODICE ARTICOLO  
ITEM CODE

**Z360**

**AUTORIZZAZIONI E CERTIFICAZIONI  
AUTHORIZATIONS & CERTIFICATIONS**

Numero di riconoscimento:  
Approval number:



Certificazioni:  
Certifications:

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



**CONFEZIONAMENTO  
PACKAGING**

| Descrizione<br><i>Description</i>                               | Unità di misura<br><i>Unit of measurement</i> | Imballo Primario<br><i>Primary packaging</i>   | Imballo Secondario<br><i>Secondary packaging</i>         |
|---|---|--|--|
| Peso netto<br><i>Net weight</i>                                 | g   | 350  | 1400   |
| Tipologia di packaging<br><i>Packaging type</i>                 |   | Vassoio con film<br><i>Tray with covering</i>  | Cartone<br><i>Case</i>                                   |
| Tipo di materiale<br><i>Kind of material</i>                    |   | PP bianco latte; PET/PE bianco latte stampato<br><i>Milky white PP; PET/PE milky white printed</i> | Kraft bianco onda bassa<br><i>Corrugated white Kraft</i> |
| Tara imballo<br><i>Packaging tare</i>                           | g   | Vassoio 29; film 4<br><i>Tray 29; film 4</i>   | 154<br>154   |
| Dimensioni<br><i>Packaging size</i>                             | mm  | 183 x 250 x 34   | 265 x 195 x 135  |
| Unità per imballo<br><i>Units per carton</i>                    | n.  | /  | 4  |
| Codice a barre<br><i>Bar code</i>                               |   | 8006967017091  | 08006967017107   |
| Modalità di indicazione del lotto<br><i>Batch coding format</i> |   | GGGXAS<br>DDDXYS   | GGGXAS<br>DDDXYS   |
| Modalità di indicazione del TMC<br><i>BBE coding format</i>     |   | MM/AAAA<br>MM/YYYY   | MM/AAAA<br>MM/YYYY                                       |

A = Anno M=mese / Y = Year M=Month ; G = Giorno / D = Day ; X-S=dati fissi / X-S=fixed data



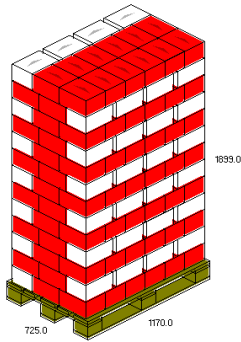
**SPECIFICA PRODOTTO  
PRODUCT SPECIFICATION**

CODICE ARTICOLO  
ITEM CODE

**Z360**

**PALLETIZZAZIONE  
PALLETIZATION**

| <b>Tipo<br/>Type</b>         | <b>Cartoni per strato<br/>Cartons per layer</b> | <b>Strati per pallet<br/>Layers per pallet</b> | <b>Cartoni per pallet<br/>Cartons per pallet</b> | <b>Peso netto pallet<br/>Pallet net weight</b> | <b>Altezza del pallet<br/>Pallet height</b> |
|------------------------------|---|--|--|--|---|
|                              | <b>n.</b>                                       | <b>n.</b>                                      | <b>n.</b>  | <b>kg</b>                                      | <b>mm</b>                                   |
| EPAL ( mm 1200 x 800 x 144 ) | 16  | 13   | 208  | 266  | 1900  |



EPAL ( mm 1200 x 800 x 144 )