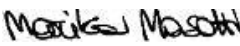


	SPECIFICA PRODOTTO PRODUCT SPECIFICATION	CODICE ARTICOLO ITEM CODE C35
--	---	--

Redatto Drawn up by	Verificato e approvato Verified and approved by	N° e data di emissione SPECIFICA PRODOTTO N. and date of issue PRODUCT SPECIFICATION
R & D MANAGER MASOTTI MARIKA 	QUALITY MANAGER FRANZONI SONIA 	N° 18 del 27/11/25

NOME PRODOTTO

RAVIOLACCI AL BRANZINO E PROFUMO DI AGRUMI

PRODUCT NAME

SEA BASS RAVIOLACCI PERFUMED WITH CITRUS

DENOMINAZIONE DI VENDITA

Pasta fresca all'uovo con ripieno surgelata

PRODUCT DESCRIPTION

Fresh frozen egg-pasta with filling

CODICE ARTICOLO
ITEM CODE

C35

MARCHIO
BRAND



IMBALLO
PACKAGING

Cartone da 3 kg
3 kg case

TEMPERATURA PRODOTTO
PRODUCT TEMPERATURE

Stoccaggio / Storage
Trasporto / Transport

< -18° C
< -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

C35

INGREDIENTI - GLI ALLERGENI SONO SEGNALATI IN MAIUSCOLO

Ingredienti ripieno 56%: BRANZINO 66%, purea di patata (patate, acqua, olio extra vergine di oliva, sale), olio di semi di girasole, succo di agrumi 1,3% (succo di arancia, succo di limone), gelatina alimentare di origine animale, scorza di agrumi 0,8% (scorza di arancia, scorza di limone), prezzemolo, aglio, pepe.

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

PUO' CONTENERE: SENAPE, SOIA.

INGREDIENTS - ALLERGENS ARE INDICATED IN CAPITAL LETTERS

Filling ingredients 56%: SEA BASS 66%, potato puree (potatoes, water, extra-virgin olive oil, salt), sunflower oil, citrus juice 1,3% (orange juice, lemon juice), food gelatine of animal origin, citrus peel 0,8% (orange peel, lemon peel), parsley, garlic, pepper.

Pasta ingredients: durum WHEAT semolina, barn EGGS 18,5%, water.

IT MAY CONTAIN: MUSTARD, SOY.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE DOPO PREPARAZIONE

ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS AFTER PREPARATION

Aspetto:	pasta ripiena a forma tipica di raviolo quadrato con bordatura liscia sui quattro lati.
Aspect:	<i>filled pasta with typical shape of squared raviolo with straight edges on four sides.</i>
Colore:	pasta giallo intenso, ripieno bianco avorio con pezzetti giallo e arancio di scorze di agrumi.
Colour:	<i>deep yellow pasta, ivory white filling with yellow and orange pieces of citrus.</i>
Odore:	tipico dei componenti della pasta e del ripieno.
Odour:	<i>typical of pasta and filling ingredients.</i>
Sapore:	caratteristico della pasta all'uovo con gusto delicato di branzino e note leggere di agrumi.
Taste:	<i>typical of egg pasta with delicate taste of sea bass and light taste of citrus.</i>
Consistenza:	pasta elastica, ripieno morbido.
Texture:	<i>supple pasta, soft filling.</i>

CARATTERISTICHE FISICHE

PHYSICAL CHARACTERISTICS

Parametri	Unità di misura	Valore medio	Parametri	Unità di misura	Valore medio
<i>Parameters</i>	<i>Units of measurement</i>	<i>Average value</i>	<i>Parameters</i>	<i>Units of measurement</i>	<i>Average value</i>
Pasta <i>Pasta</i>	%	44(+/-5%)	Ripieno <i>Filling</i>	%	56(+/-5%)
Peso singolo pezzo <i>Weight of the single unit</i>	g	18,3(+/-2g)	Pezzi <i>Units</i>	n./g	6/110(+/-12g)
Lunghezza <i>Length</i>	mm	55(+/-5mm)	Larghezza <i>Width</i>	mm	52(+/-5mm)
Altezza <i>Height</i>	mm	15(+/-5mm)	Briciole <i>Crumbs</i>	%	2

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

More info: *Sensibility of Metal detector: Fe 2,5mm, non Fe 2,5mm, Inox 2,5mm.*

Le difettosità sono riferite alla singola unità di vendita.

The defectiveness refers to the single trade unit.

ISTRUZIONI PER LA PREPARAZIONE

COOKING INSTRUCTIONS

Parametri di cottura
Cooking times and temperatures

4 - 5 min.

Modalità di preparazione
Method for preparation

Acqua bollente:



- 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;

	SPECIFICA PRODOTTO PRODUCT SPECIFICATION	CODICE ARTICOLO ITEM CODE C35
--	---	--

Boiling water:

- Condire a piacimento.
Per una preparazione ottimale, rispettare sempre la proporzione di un litro di acqua bollente ogni 100 g di prodotto.
- *Without defrosting add the pasta to a pasta cooker full of boiling salted water.*
- *Once water returns to boil, cook pasta according to the recommended cooking time. Stir occasionally.*
- *Drain the pasta;*
- *Season to taste.*
For perfect pasta, always use one litre of boiling water for every 100g of pasta.

PORZIONI E RESE
PORTIONS & YIELDS

Peso consigliato per porzione <i>Suggested weight per serving</i> g	Peso porzione dopo cottura <i>Weight per serving after cooking</i> g	Resa dopo cottura <i>Yield after cooking</i> %	Porzioni per cartone <i>Servings per carton</i> n.	
130	155	20	23	

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE
MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS

Parametri <i>Parameters</i>	Unità di Misura <i>Unit of measurement</i>	Valori <i>Values</i>
Escherichia coli / <i>Escherichia coli</i>	ufc/g ; cfu/g	< 10
Stafilococchi Coagulasi positivi / <i>Coagulase Positive Staphylococci</i>	ufc/g ; cfu/g	< 100
Salmonella spp. / <i>Salmonella spp</i>	/25g	Assente
Listeria monocytogenes / <i>Listeria Monocytoges</i>	UFC/g	Reg. CE 2073/05

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

Parametri <i>Parameters</i>	Unità di misura <i>Unit of measurement</i>	Valori <i>Value</i>
Energia / <i>Energy</i>	kcal ; kcal	197
Energia / <i>Energy</i>	kJ ; kJ	831
Proteine / <i>Proteins</i>	g ; g	10,5
Carboidrati / <i>Carbohydrates</i>	g ; g	24,9
di cui zuccheri / <i>of which sugars</i>	g ; g	1,6
Grassi / <i>Fats</i>	g ; g	5,8
di cui acidi grassi saturi / <i>of which saturated fats</i>	g ; g	1,2
Fibre / <i>Fibres</i>	g ; g	1,8
Sale / <i>Salt</i>	g ; g	0,50

MODALITA' DI CONSERVAZIONE
STORAGE INSTRUCTIONS

Frigorifero:	1 giorno
<i>In the refrigerator:</i>	1 day
Scomparto ghiaccio:	3 giorni
<i>In the ice compartment:</i>	3 days
Scomparto * (-6°C):	1 settimana
<i>Ice compartment * (-6°C):</i>	1 week
Scomparto ** (-12°C):	1 mese
<i>Ice compartment ** (-12°C):</i>	1 month
Scomparto *** (-18°C):	Vedi data impressa sulla confezione
<i>Ice compartment *** (-18°C):</i>	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.

	SPECIFICA PRODOTTO PRODUCT SPECIFICATION	CODICE ARTICOLO ITEM CODE C35
--	---	--

Once defrosted the product must not be refrozen and must be consumed within 24 hours provided that it is kept in the refrigerator

ALLERGENI
ALLERGENS

	A	B
Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati <i>Cereals containing gluten (wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut, and its hybridated strain), and derivatives</i>	☒	☐
Crostacei e prodotti a base di crostacei <i>Crustaceans and crustaceans based products</i>	☐	☐
Uova e prodotti a base di uova <i>Eggs and egg based products</i>	☒	☐
Pesce e prodotti a base di pesce <i>Fish and fish based products</i>	☒	☐
Frutta a guscio: mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland e prodotti derivati <i>Shell fruits: almonds, hazelnut, walnuts, cashew nuts, pecan nuts, Brazil nuts, pistachios, macadamias and derivatives</i>	☐	☐
Soia e prodotti a base di soia <i>Soy and soy based products</i>	☐	☒
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio) <i>Milk and milk based products (including lactose)</i>	☐	☐
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo <i>Sesame seeds and sesame seed based products</i>	☐	☐
Sedano e prodotti a base di sedano <i>Celery and celery based products</i>	☐	☐
Senape e prodotti a base di senape <i>Mustard and mustard based products</i>	☐	☒
Arachidi e prodotti a base di arachidi <i>Peanuts and peanut based products</i>	☐	☐
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO ₂ <i>Sulphur dioxide and sulphites in concentration higher than 10 mg/kg or 10 mg/l expressed as SO₂</i>	☐	☐
Lupino e prodotti derivati <i>Lupines and lupine based products</i>	☐	☐
Molluschi e prodotti derivati <i>Shell fish and shell fish based products</i>	☐	☐

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.
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: Regolamento CE 1881/2006 è sostituito da Regolamento (EU) 2023/915.
Pollutants: *Regulation 1881/2006 was repealed by Regulation (EU) 2023/915.*

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 C35
--	---	--

Traceability:

CE 178/2002 e al Regolamento di esecuzione UE 931/2011.
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.

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. 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

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.

Packaging materials:

Surgital S.p.A. guarantees that it only uses food-grade materials for immediate packaging in compliance with the legislation in force.

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.

Legal notice:

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.

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.

Validity of this document:

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.

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 of the use intended:

*There are no alternative uses other than those stated.
The product is unsuitable for consumption by people with intolerance and/or food allergies related to allergens indicated on the label.*

Etichettatura:

L'etichettatura dei prodotti viene redatta in conformità al Reg. UE 1169/2011 e Reg. UE 775/2018.

Labelling:

The labelling is in compliance with EU Reg. 1169/2011 e EU Reg. 2018/775.

	SPECIFICA PRODOTTO PRODUCT SPECIFICATION	CODICE ARTICOLO ITEM CODE C35
--	---	--

AUTORIZZAZIONI E CERTIFICAZIONI
AUTHORIZATIONS & CERTIFICATIONS

Numero di riconoscimento:
Approval number:

Certificazioni:
Certifications:

- UNI EN ISO 9001
- IFS
- BRC
- UNI EN ISO 14001
- SA8000

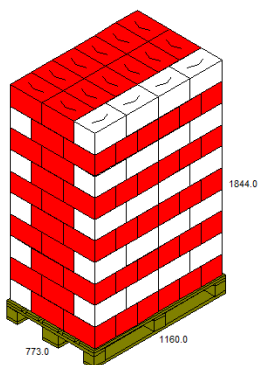
CONFEZIONAMENTO
PACKAGING

Descrizione <i>Description</i>	Unità di misura <i>Unit of measurement</i>	Imballo Primario <i>Primary packaging</i>	Imballo Secondario <i>Secondary packaging</i>
Peso netto <i>Net weight</i>	g	3000	3000
Tipologia di packaging <i>Packaging type</i>		Sacchetto <i>Bag</i>	Cartone <i>Case</i>
Tipo di materiale <i>Kind of material</i>		HDPE trasparente stampato <i>Printed transparent HDPE</i>	Kraft bianco onda bassa <i>Corrugated white Kraft</i>
Tara imballo <i>Packaging tare</i>	g	17	167
Dimensioni <i>Packaging size</i>	mm	550 x 430	290 x 193 x 170
Unità per imballo <i>Units per carton</i>	n.	/	1
Codice a barre <i>Bar code</i>			8006967012324
Modalità di indicazione del lotto <i>Batch coding format</i>			GGGXAS DDDXYS
Modalità di indicazione del TMC <i>BBE coding format</i>			MM/AAAA MM/YYYY

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

PALLETIZZAZIONE
PALLETIZATION

Tipo <i>Type</i>	Cartoni per strato <i>Cartons per layer</i>	Strati per pallet <i>Layers per pallet</i>	Cartoni per pallet <i>Cartons per pallet</i>	Peso netto pallet <i>Pallet net weight</i>	Altezza del pallet <i>Pallet height</i>
	n.	n.	n.	kg	mm
EPAL (mm 1200 x 800 x 144)	16	10	160	480	1844



EPAL (mm 1200 x 800 x 144)