



**SPECIFICA PRODOTTO
PRODUCT SPECIFICATION**

CODICE ARTICOLO
ITEM CODE

Z313

NOME PRODOTTO

RISOTTO CON FUNGHI PORCINI

PRODUCT NAME

RISOTTO WITH PORCINI MUSHROOMS

DENOMINAZIONE DI VENDITA

PREPARAZIONE GASTRONOMICA A BASE DI RISO CON SALSA, PRECOTTA E SURGELATA

PRODUCT DESCRIPTION

PRECOOKED FROZEN READY MEAL WITH RICE WITH SAUCE

**CODICE ARTICOLO
ITEM CODE**

Z313

**MARCHIO
BRAND**

Fiordiprimi



**IMBALLO
PACKAGING**

Cartone contenente 4 piatti (4 x 300 g)
Case containing 4 trays (4 x 300 g)

**TEMPERATURA PRODOTTO
PRODUCT TEMPERATURE**

Stoccaggio / Storage
Trasporto / Transport

< -18° C
< -15° 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)

INGREDIENTI - GLI ALLERGENI SONO SEGNALATI IN MINUSCOLO

RISO PARBOILED 30%, BRODO 29% (ACQUA, PREPARATO PER BRODO (SALE, ESTRATTO NATURALE DI FUNGHI PORCINI 40%, SCIROPPO DI GLUCOSIO, FARINA DI RISO, CIPOLLA)), FUNGHI IN PROPORZIONE VARIABILE (AGARICUS BISPORUS, PLEUROTUS OSTREATUS, LENTINUS EDODES, PHOLIOTA NAMEKO), GRANA PADANO DOP (latte, SALE, CAGLIO, CONSERVANTE: LISOZIMA DA uovo), FUNGHI PORCINI 4,6% (BOLETUS EDULIS E RELATIVO GRUPPO), latte INTERO FRESCO PASTORIZZATO, CREMA A BASE DI GRASSI VEGETALI (ACQUA, GRASSI VEGETALI NON IDROGENATI (OLIO DI PALMA), latticello IN POLVERE, AMIDO DI MAIS, MALTODESTRINE, EMULSIONANTE: LECITINA DI soia, STABILIZZANTI: GOMMA DI GUAR, FARINA DI SEMI DI CARRUBE), OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA, SCALOGNO, PREZZEMOLO, FARINA DI frumento, burro, SALE.

INGREDIENTS - ALLERGENS ARE INDICATED IN SMALL LETTERS

PARBOILED RICE 30%, BROTH 29% (WATER, BROTH PREPARATION (SALT, PORCINI MUSHROOMS NATURAL EXTRACT 40%, GLUCOSE SYRUP, RICE FLOUR, ONION)), MUSHROOMS IN VARIABLE PROPORTION (AGARICUS BISPORUS,



SPECIFICA PRODOTTO PRODUCT SPECIFICATION

CODICE ARTICOLO
ITEM CODE

Z313

PLEUROTUS OSTREATUS, LENTINUS EDODES, PHOLIOTA NAMEKO), GRANA PADANO DOP CHEESE (milk, SALT, RENNET, PRESERVATIVE: egg LYSOZYME), CEP MUSHROOMS 4,6% (BOLETUS EDULIS AND ITS GROUP), PASTEURIZED FRESH WHOLE milk, VEGETABLE FATS CREAM (WATER, NON-HYDROGENATED VEGETABLE FATS (PALM OIL), POWDERED buttermilk, CORN STARCH, MALTODEXTRINES, EMULSIFIERS: soya LECITHIN, STABILIZING AGENTS: GUAR GUM, CARRUB SEED FLOUR), EXTRA-VIRGIN OLIVE OIL, SHALLOT, PARSLEY, wheat FLOUR, butter, SALT.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE DOPO PREPARAZIONE ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS AFTER PREPARATION

Aspetto:	risotto con funghi porcini.
Aspect:	risotto with porcini mushrooms.
Colore:	marrone chiaro con pezzi di fungo ben evidenti.
Colour:	light brown with identifiable pieces of mushroom.
Odore:	tipico dei componenti della salsa.
Odour:	typical of the sauce ingredients.
Sapore:	caratteristico del risotto con funghi porcini.
Taste:	typical of risotto with porcini mushrooms.
Consistenza:	cremosa, con adeguata mantecatura.
Texture:	creamy, properly whipped.

CARATTERISTICHE FISICHE PHYSICAL CHARACTERISTICS

Parametri <i>Parameters</i>	Unità di misura <i>Units of measurement</i>	Valore medio <i>Average value</i>	Parametri <i>Parameters</i>	Unità di misura <i>Units of measurement</i>	Valore medio <i>Average value</i>
Corpi estranei <i>Foreign bodies</i>	n.	0			

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 <i>Cooking times and</i>	Consigli per la preparazione <i>Method for preparation</i>
Forno a microonde:	4 min; 750Watt	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.
Oven:		<i>Put the still closed and deep-frozen tray in the micro-wave oven according to the recommended time and power.</i>
		<i>Open the covering pulling the flap, mix the product and eat.</i>

PORZIONI E RESE PORTIONS & YIELDS

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

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS

Parametri <i>Parameters</i>	Unità di Misura <i>Unit of measurement</i>	Valori <i>Values</i>
Carica Microbica Mesofila / <i>Total Viable Aerobic Count</i>	ufc/g ; cfu/g	< 300.000
Coliformi totali / <i>Total Coliform Bacteria</i>	ufc/g ; cfu/g	< 1000
Escherichia coli / <i>Escherichia coli</i>	ufc/g ; cfu/g	< 10



SPECIFICA PRODOTTO PRODUCT SPECIFICATION

CODICE ARTICOLO
ITEM CODE

Z313

Stafilococchi Coagulasi positivi / *Coagulase Positive Staphylococci*
Salmonella spp. / *Salmonella spp*
Listeria Monocytogenes / *Listeria Monocytoges*

ufc/g ; cfu/g
/25g
/25g

< 100
Assente
O.M. 07/12/93

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 GRAMMI

AVERAGE NUTRITIONAL VALUES PER 100 G

Parametri

Parameters

Valore energetico / *Energy value*

Valore energetico / *Energy value*

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

kcal ; *kcal*

kJ ; *kJ*

g ; *g*

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

134

562

3,8

22,2

0,6

3,1

1,2

0,03

1,2

0,21

9,9

23

0,0

98

0,83

1,5

0,53

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



SPECIFICA PRODOTTO PRODUCT SPECIFICATION

CODICE ARTICOLO
ITEM CODE

Z313

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>Soya and soya 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.

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

Contaminanti:
Pollutants: Conformi al Regolamento CE 1881/2006 e s.m. e i.
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 CE 178/2002.

Traceability: *Surgital S.p.A. ensures full traceability of all raw materials and packaging*



SPECIFICA PRODOTTO PRODUCT SPECIFICATION

CODICE ARTICOLO
ITEM CODE

Z313

products, in compliance with European Regulation EC 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. 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 edizione.

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.

AUTORIZZAZIONI E CERTIFICAZIONI AUTHORIZATIONS & CERTIFICATIONS

Numero di riconoscimento:

Approval number:



Certificazioni:

Certifications:

- Uni En Iso 9001:2008
- International Food Standard
- BRC - Global Standard for Food Safety
- Uni En Iso 14001:2004
- SA8000:2008





SPECIFICA PRODOTTO PRODUCT SPECIFICATION

CODICE ARTICOLO
ITEM CODE

Z313



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	300	1200
Tipologia di packaging <i>Packaging type</i>		Vassoio con film <i>Tray with covering</i>	Cartone <i>Case</i>
Tipo di materiale <i>Kind of material</i>		PP bianco latte; PET/PE bianco latte stampato <i>Milky white PP; PET/PE milky white printed</i>	Kraft bianco onda bassa <i>Corrugated white Kraft</i>
Tara imballo <i>Packaging tare</i>	g	Vassoio 29; film 4 <i>Tray 29; film 4</i>	154 <i>154</i>
Dimensioni <i>Packaging size</i>	mm	183 x 250 x 34	265 x 195 x 135
Unità per imballo <i>Units per carton</i>	n.	/	4
Codice a barre <i>Bar code</i>		8006967010481	0806967003964
Modalità di indicazione del lotto <i>Batch coding format</i>		GG/MM/AAAA DD/MM/YYYY	GG/MM/AAAA DD/MM/YYYY
Modalità di indicazione del TMC <i>BBE coding format</i>		MM/AAAA MM/YYYY	MM/AAAA MM/YYYY

A = Anno / Y = Year ; M = Mese / M = Month ; G = Giorno / D = Day



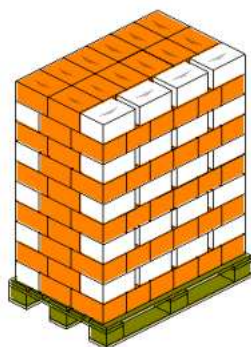
**SPECIFICA PRODOTTO
PRODUCT SPECIFICATION**

CODICE ARTICOLO
ITEM CODE

Z313

**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	192	1494



EPAL (mm 1200 x 800 x 144)

Redatto <i>Drawn up by</i>	Verificato e approvato <i>Verified and approved by</i>	N° e data di emissione <i>N. and date of issue</i>
MASOTTI MARIKA	FRANZONI SONIA	N° 2 del 24/05/16

Marika Masotti

Sonia Franzoni