



**SPECIFICA PRODOTTO
PRODUCT SPECIFICATION**

CODICE ARTICOLO
ITEM CODE

H06

Redatto <i>Drawn up by</i>	Verificato e approvato <i>Verified and approved by</i>	N° e data di emissione SPECIFICA PRODOTTO <i>N. and date of issue PRODUCT SPECIFICATION</i>
R & D MANAGER MASOTTI MARIKA <i>Marika Masotti</i>	QUALITY MANAGER FRANZONI SONIA <i>Sonia Franzoni</i>	N° 7 del 14/07/21

NOME PRODOTTO

FROLLIDEA

PRODUCT NAME

FROLLIDEA

DENOMINAZIONE DI VENDITA

Pasta frolla surgelata

PRODUCT DESCRIPTION

Frozen butter short pastry

**CODICE ARTICOLO
ITEM CODE**

H06

**MARCHIO
BRAND**

Frollidea



**IMBALLO
PACKAGING**

Cartone da 10 kg (10 buste da 1 kg)
10 kg case (10 bags x 1 kg)

**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

H06

INGREDIENTI - GLI ALLERGENI SONO SEGNALATI IN MAIUSCOLO

farina di FRUMENTO, margarina vegetale (grassi di palma, acqua, olio di colza, sale, emulsionanti: mono e digliceridi degli acidi grassi, lecitina di girasole, acidificante: acido citrico, aroma (contiene LATTE), coloranti: caroteni), zucchero, UOVA, agenti lievitanti (difosfato disodico, carbonato acido di sodio), sale, aromi, amido di mais. PUO' CONTENERE TRACCE DI: SOIA.

INGREDIENTS - ALLERGENS ARE INDICATED IN CAPITAL LETTERS

Frozen butter short pastry

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE DOPO PREPARAZIONE

ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS AFTER PREPARATION

Aspetto:	pasta lievitata uniformemente.
Aspect:	<i>evenly leavened pasta, evenly cut.</i>
Colore:	giallo dorato.
Colour:	<i>golden yellow.</i>
Odore:	fragrante.
Odour:	<i>fragrant.</i>
Sapore:	caratteristico dei componenti.
Taste:	<i>typical of the ingredients</i>
Consistenza:	friabile.
Texture:	<i>crumbly.</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>
Lunghezza <i>Length</i>	mm	235	Larghezza <i>Width</i>	mm	190
Spessore <i>Thickness</i>	mm	20	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
Cooking times and temperatures**

Forno ventilato:

190°C



Fan-assisted oven:

Modalità di preparazione

Method for preparation

- Scongellare il prodotto in frigorifero fino a totale scongelamento prima di procedere al suo utilizzo;
- Stendere il prodotto allo spessore desiderato sopra un piano infarinato (per una maggiore friabilità della pasta si consiglia di non lavorare eccessivamente il prodotto);
- mettere il prodotto su una teglia fredda ricoperta di carta da forno;
- Cuocere in forno preriscaldato fino alla doratura desiderata. I tempi di cottura dipendono dalla ricetta realizzata (circa 8 minuti per biscotti e e circa 20 minuti per crostate e torte farcite).
- *Completely defrost the product in the fridge before use;*
- *Spread the product to your preferred thickness over a surface dusted with flour (we recommend kneading the product lightly to achieve more crispness);*
- *Without defrosting, arrange the product on a tray lined with oven paper;*
- *Cook in a pre-heated oven until golden. Cooking time may vary according to the recipe (approximately 8 minutes for biscuits and 20 minutes for tarts and filled cakes).*



SPECIFICA PRODOTTO PRODUCT SPECIFICATION

CODICE ARTICOLO
ITEM CODE

H06

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS

MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS

Parametri <i>Parameters</i>	Unità di Misura <i>Unit of</i>	Valori <i>Values</i>
Carica Microbica Totale 30°C / <i>Total Viable Aerobic Count</i>	ufc/g ; cfu/g	<100.000
Coliformi totali / <i>Total Coliform Bacteria</i>	ufc/g ; cfu/g	<1000
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>	/25g	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</i>	Valori <i>Value</i>
Energia / <i>Energy</i>	kcal ; kcal	443
Energia / <i>Energy</i>	kJ ; kJ	1856
Proteine / <i>Proteins</i>	g ; g	4,5
Carboidrati / <i>Carbohydrates</i>	g ; g	56
di cui zuccheri / <i>of which sugars</i>	g ; g	25
Grassi / <i>Fats</i>	g ; g	22
di cui acidi grassi saturi / <i>of which saturated fats</i>	g ; g	10
Fibre / <i>Fibres</i>	g ; g	1,7
Minerali / <i>Minerals</i>	g ; g	0,8
Sale / <i>Salt</i>	g ; g	0,39

MODALITA' DI CONSERVAZIONE

STORAGE INSTRUCTIONS

Frigorifero:	1 giorno
<i>In the refrigerator:</i>	<i>1 day</i>
Scomparto ghiaccio:	3 giorni
<i>In the ice compartment:</i>	<i>3 days</i>
Scomparto * (-6°C):	1 settimana
<i>Ice compartment * (-6°C):</i>	<i>1 week</i>
Scomparto ** (-12°C):	1 mese
<i>Ice compartment ** (-12°C):</i>	<i>1 month</i>
Scomparto *** ***** (-18°C):	Vedi data impressa sulla confezione
<i>Ice compartment *** ***** (-18°C):</i>	<i>See date printed on the package</i>
	Il prodotto una volta scongelato non deve essere ricongelato e deve essere consumato entro 24 ore dallo scongelamento, conservandolo in frigorifero.
	<i>Once defrosted the product must not be refrozen and must be consumed within 24 hours provided that it is kept in the refrigerator</i>

**SPECIFICA PRODOTTO
PRODUCT SPECIFICATION**CODICE ARTICOLO
ITEM CODE**H06****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>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Crostacei e prodotti a base di crostacei <i>Crustaceans and crustaceans based products</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Uova e prodotti a base di uova <i>Eggs and egg based products</i>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Pesce e prodotti a base di pesce <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 <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 <i>Soy and soy based products</i>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio) <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 <i>Sesame seeds and sesame seed based products</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Sedano e prodotti a base di sedano <i>Celery and celery based products</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Senape e prodotti a base di senape <i>Mustard and mustard based products</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Arachidi e prodotti a base di arachidi <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 ₂ <i>Sulphur dioxide and sulphites in concentration higher than 10 mg/kg or 10 mg/l expressed as SO₂</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Lupino e prodotti derivati <i>Lupines and lupine based products</i>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Molluschi e prodotti derivati <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:**
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 e al Regolamento di esecuzione UE 931/2011.**Traceability:** *Surgital S.p.A. ensures full traceability of all raw materials and packaging*



**SPECIFICA PRODOTTO
PRODUCT SPECIFICATION**

CODICE ARTICOLO
ITEM CODE

H06

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:	<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>
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:	<i>Surgital S.p.A. guarantees that it only uses food-grade materials for immediate packaging in compliance with the legislation in force.</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.
Legal notice:	<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>
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:	<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>
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:	<i>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.</i>
Etichettatura:	L'etichettatura dei prodotti viene redatta in conformità al Reg. UE 1169/2011 e Reg. UE 775/2018.
Labelling:	<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

H06

**AUTORIZZAZIONI E CERTIFICAZIONI
AUTHORIZATIONS & CERTIFICATIONS**

Certificazioni:

- Uni En Iso 9001

Certifications:

- 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	1000	10.000
Tipologia di packaging <i>Packaging type</i>		Busta <i>Bag</i>	Cartone <i>Case</i>
Tipo di materiale <i>Kind of material</i>		LDPE trasparente <i>Transparent LDPE</i>	Kraft bianco onda bassa <i>Corrugated white kraft</i>
Tara imballo <i>Packaging tare</i>	g	12 12	344 344
Dimensioni <i>Packaging size</i>	mm	245 x 190	394 x 260 x 120
Unità per imballo <i>Units per carton</i>	n.	/	10
Codice a barre <i>Bar code</i>		8006967003919	/
Modalità di indicazione del lotto <i>Batch coding format</i>		GGGAA DDDY	GGGAA DDDY
Modalità di indicazione del TMC <i>BBE coding format</i>		MM AAAA MM YYYY	MM AAAA MM YYYY

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



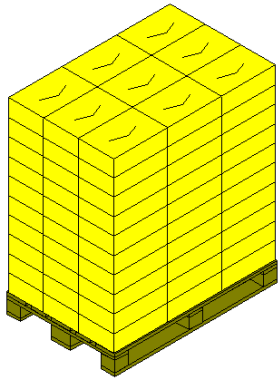
**SPECIFICA PRODOTTO
PRODUCT SPECIFICATION**

CODICE ARTICOLO
ITEM CODE

H06

**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)	9	10	90	900	1344



EPAL (mm 1200 x 800 x 144)