

	SPECIFICA PRODOTTO PRODUCT SPECIFICATION	CODICE ARTICOLO ITEM CODE K144
--	---	--

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 RITA RIVOLA	QUALITY MANAGER CRISTIANA SAVOIA	N° 2 del 18/08/26

NOME PRODOTTO

BOTTONI CON STRACCIATELLA DI BUFALA E BASILICO

PRODUCT NAME

BOTTONI WITH BUFFALO STRACCIATELLA AND BASIL

DENOMINAZIONE DI VENDITA

Pasta fresca all'uovo con ripieno surgelata

PRODUCT DESCRIPTION

Fresh frozen egg-pasta with filling

**CODICE ARTICOLO
ITEM CODE**

K144

**MARCHIO
BRAND**



**IMBALLO
PACKAGING**

Cartone da 2 kg (7 vassoi con 16 pezzi ciascuno)
2 kg case (7 trays of 16 pieces each)

**TEMPERATURA PRODOTTO
PRODUCT TEMPERATURE**

Stoccaggio / *Storage*

< -18° C

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

K144

INGREDIENTI - GLI ALLERGENI SONO SEGNALATI IN MAIUSCOLO

Ingredienti ripieno 67%: stracciatella di bufala 55% (PANNA di bufala 70%, LATTE di bufala pastorizzato, siero innesto naturale, sale, caglio) , ricotta di bufala (siero di LATTE di bufala, sale), pane (farina di GRANO tenero tipo "0", acqua, olio di semi di girasole, lievito di birra, sale, LATTE scremato in polvere, farina di GRANO maltato), amido pregelatinizzato di mais, gelatina alimentare di origine animale, sale, basilico 0,5%. Ingredienti sfoglia 33%: semola di GRANO duro, UOVA da allevamento a terra 29%. PUÒ CONTENERE: SENAPE, SOIA.

INGREDIENTS - ALLERGENS ARE INDICATED IN CAPITAL LETTERS

Filling ingredients 67%: buffalo Stracciatella cheese 55% (buffalo CREAM 70%, pasteurized buffalo MILK, natural whey starter, salt, rennet), buffalo ricotta (buffalo MILK whey, salt), bread (soft WHEAT flour "0", water, sunflower oil, yeast, salt, powdered skimmed MILK, malted cereal (WHEAT) flour), pregelatinized corn starch , food gelatine of animal origin, salt, basil 0,5%. Pasta ingredients 33%: durum WHEAT semolina, barn EGGS 29%. IT MAY CONTAIN: MUSTARD, SOY.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE DOPO PREPARAZIONE

ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS AFTER PREPARATION

Aspetto:	pasta ripiena a forma rotonda con bordatura seghettata
Aspect:	filled pasta with typical round shape with serrated edge
Colore:	pasta giallo intenso, ripieno bianco con puntature verdi.
Colour:	Intense yellow pasta, light pink filling.
Odore:	tipico dei componenti della pasta e del ripieno.
Odour:	typical of the components of the pasta and the filling
Sapore:	caratteristico della pasta all'uovo ripiena con gusto acidulo di latte di bufala e basilico
Taste:	characteristic of egg pasta filled with delicate taste of red shrimps
Consistenza:	pasta elastica, ripieno morbido.
Texture:	elastic pasta, soft filling

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 Pasta	%	33	Ripieno Filling	%	67
Peso singolo pezzo Weight of the single unit	g	18	Altezza Height	mm	15-16
Diametro Diameter	mm	54-55	Briciole Crumbs	%	1
Pezzi rotti Broken units	%	3	Pezzi deformati Deformed units	%	2
Pezzi non farciti o parzialmente farciti Not filled or partially filled units	%	2	Corpi estranei Foreign bodies	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

Acqua bollente:

3-4 min.



Modalità di preparazione
Method for preparation

- 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.

	SPECIFICA PRODOTTO PRODUCT SPECIFICATION	CODICE ARTICOLO ITEM CODE K144
--	---	---

Boiling water:

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>	Peso porzione dopo cottura <i>Weight per serving after cooking</i>	Resa dopo cottura <i>Yield after cooking</i>	Pezzi consigliati per porzione <i>Suggested units per serving</i>	Porzioni per cartone <i>Servings per carton</i>
g	g	%	n.	n.
90	105	15	5	22

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE
MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS
Parametri
Parameters

Escherichia coli / *Escherichia coli*

Stafilococchi Coagulasi positivi / *Coagulase Positive Staphylococci*

Salmonella spp. / *Salmonella spp*

Listeria monocytogenes / *Listeria Monocytogenes*

Unità di Misura
Unit of measurement

ufc/g ; cfu/g

ufc/g ; cfu/g

/25g

UFC/g

Valori
Values

< 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*

Fibre / *Fibres*

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

Valori
Value

249

1039

8.9

19

0.9

15

9.5

1.6

0.74

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 K144
--	---	---

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.

G.M.O.:

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 stato 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 prodotti finiti, in conformità al Regolamento CE 178/2002 e al Regolamento di esecuzione UE 931/2011.

	SPECIFICA PRODOTTO PRODUCT SPECIFICATION	CODICE ARTICOLO ITEM CODE K144
--	---	---

Traceability:	<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>
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 l'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:	<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>
Numero di riconoscimento Sanitario:	IT 774 L UE - Surgital S.p.A. via Bastia 16/1, 48017 Lavezzola (RA)
Approval number:	IT 774 L UE - Surgital S.p.A. via Bastia 16/1, 48017 Lavezzola (RA)

	SPECIFICA PRODOTTO PRODUCT SPECIFICATION	CODICE ARTICOLO ITEM CODE K144
--	---	---

AUTORIZZAZIONI E CERTIFICAZIONI
AUTHORIZATIONS & CERTIFICATIONS

Certificazioni:
Certifications:

- 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	286	2000
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>		PET trasparente <i>transparent PET</i>	Kraft bianco onda bassa <i>Corrugated white Kraft</i>
Tara imballo <i>Packaging tare</i>	g	Vassoio 34; film 6 <i>Tray 34; film 6</i>	200
Dimensioni <i>Packaging size</i>	mm	286 x 258 x 18	298 x 265 x 152
Unità per imballo <i>Units per carton</i>	n.	/	7
Codice a barre <i>Bar code</i>		/	8006967021760
Modalità di indicazione del lotto <i>Batch coding format</i>		GGGXAS DDDXYS	GGGXAS DDDXYS
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 K144
--	---	---

PALLETIZZAZIONE
 PALLETIZATION

Tipo	Cartoni per strato	Strati per pallet	Cartoni per pallet	Peso netto pallet	Altezza del pallet
Type	Cartons per layer	Layers per pallet	Cartons per pallet	Pallet net weight	Pallet height
	n.	n.	n.	kg	mm
EPAL (mm 1200 x 800 x 144)	12	11	132	264	1816