

| | | |
|--|---|--|
|  | SPECIFICA PRODOTTO PRODUCT SPECIFICATION | CODICE ARTICOLO ITEM CODE C31 |
|--|---|--|

| | | |
|--|--|---|
| 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° 19 del 27/11/25 |

NOME PRODOTTO

CUORI ROSSI CON MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA, POMODORO E BASILICO

PRODUCT NAME

RED HEARTS WITH MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA, TOMATO AND BASIL

DENOMINAZIONE DI VENDITA

Pasta fresca all'uovo con pomodoro, ripiena surgelata

PRODUCT DESCRIPTION

Fresh frozen egg pasta with tomato with filling

CODICE ARTICOLO
ITEM CODE

C31

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

24 mesi dalla data produzione
24 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

C31

INGREDIENTI - GLI ALLERGENI SONO SEGNALATI IN MAIUSCOLO

Ingredienti ripieno 54%: ricotta di bufala (siero di LATTE di bufala, sale), "Mozzarella di Bufala Campana DOP" 23% (LATTE di bufala, sieroinnesto naturale, caglio, sale), pomodoro 20%, pangrattato (farina di GRANO tenero tipo "0", acqua, sale, lievito di birra), basilico 2%, sale, olio extra vergine di oliva, pepe.

Ingredienti pasta: semola di GRANO duro, UOVA da allevamento a terra 18,5%, acqua, pomodoro disidratato 2%, succo concentrato di barbabietola (succo concentrato di barbabietola, maltodestrine e acido citrico).

PUO' CONTENERE: SENAPE, SOIA.

Autorizzazione all'uso della Denominazione d'Origine Protetta Mozzarella di Bufala Campana concessa dal Consorzio di Tutela del Formaggio M.B.C

INGREDIENTS - ALLERGENS ARE INDICATED IN CAPITAL LETTERS

Filling ingredients 54%: buffalo ricotta (buffalo MILK whey, salt), "Mozzarella di Bufala Campana DOP" 23% (buffalo MILK, natural whey starter control, rennet, salt), tomato 20%, bread crumbs (soft WHEAT flour "0", water, salt, brewer's yeast), basil 2%, salt, extra-virgin olive oil, pepper.


Pasta ingredients: durum WHEAT semolina, barn EGGS 18,5%, water, dehydrated tomato 2%, concentrated beet juice (concentrated beet juice, maltodextrin and citric acid).

IT MAY CONTAIN: MUSTARD, SOY.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE DOPO PREPARAZIONE

ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS AFTER PREPARATION

| | |
|---------------------|--|
| Aspetto: | pasta ripiena a forma di cuore. |
| Aspect: | <i>filled pasta with heart shape.</i> |
| Colore: | pasta rosso-arancio, ripieno chiaro con pezzetti di pomodoro e foglioline di basilico. |
| Colour: | <i>red-orange pasta, white filling with red peaces of tomato and green pieces of basil.</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 ripiena con gusto intenso di mozzarella di bufala, pomodoro e lievi note di basilico fresco. |
| Taste: | <i>typical of filled egg pasta with strong taste of buffalo mozzarella, tomato and basil.</i> |
| Consistenza: | pasta elastica, ripieno morbido. |
| Texture: | <i>supple pasta, soft filling.</i> |

| | | |
|--|---|--|
|  | SPECIFICA PRODOTTO PRODUCT SPECIFICATION | CODICE ARTICOLO ITEM CODE C31 |
|--|---|--|

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> |
|--|--|--------------------------------------|--------------------------------|--|--------------------------------------|
| Pasta <i>Pasta</i> | % | 46 (+/-5%) | Ripieno <i>Filling</i> | % | 54 (+/-5%) |
| Peso singolo pezzo <i>Weight of the single unit</i> | g | 16,7 (+/-2g) | Pezzi <i>Units</i> | n./g | 6/100 (+/-12g) |
| Lunghezza <i>Length</i> | mm | 69 (+/-5 mm) | Larghezza <i>Width</i> | mm | 58 (+/-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.

ISTRUZIONI PER LA PREPARAZIONE
COOKING INSTRUCTIONS

Acqua bollente:

Parametri di cottura
Cooking times and

4 - 5 min.



Boiling water:

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 piacere.
- 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> | Porzioni per cartone <i>Servings per carton</i> | |
|--|---|---|--|--|
| g | g | % | n. | |
| 135 | 160 | 20 | 22 | |

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 Monocytogenes</i> | UFC/g | Reg. CE 2073/05 |



SPECIFICA PRODOTTO PRODUCT SPECIFICATION

CODICE ARTICOLO
ITEM CODE

C31

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 ; <i>kcal</i> | 225 |
| Energia / <i>Energy</i> | kJ ; <i>kJ</i> | 945 |
| Proteine / <i>Proteins</i> | g ; <i>g</i> | 9,8 |
| Carboidrati / <i>Carbohydrates</i> | g ; <i>g</i> | 24,8 |
| di cui zuccheri / <i>of which sugars</i> | g ; <i>g</i> | 3,3 |
| Grassi / <i>Fats</i> | g ; <i>g</i> | 9,1 |
| di cui acidi grassi saturi / <i>of which saturated fats</i> | g ; <i>g</i> | 6,3 |
| Fibre / <i>Fibres</i> | g ; <i>g</i> | 2,5 |
| Sodio / <i>Sodium</i> | g ; <i>g</i> | 0,29 |
| Colesterolo / <i>Cholesterol</i> | mg ; <i>mg</i> | 70 |
| Minerali / <i>Minerals</i> | g ; <i>g</i> | 1,6 |
| Sale / <i>Salt</i> | g ; <i>g</i> | 0,73 |

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 C31 |
|--|---|--|

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 checked="" 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: Regolamento CE 1881/2006 è sostituito da Regolamento (EU) 2023/915.
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 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 products, in compliance with European Regulation EC 178/2002 and with the*

| | | |
|--|---|--|
|  | SPECIFICA PRODOTTO PRODUCT SPECIFICATION | CODICE ARTICOLO ITEM CODE C31 |
|--|---|--|

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 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> |



SPECIFICA PRODOTTO PRODUCT SPECIFICATION

CODICE ARTICOLO
ITEM CODE

C31

AUTORIZZAZIONI E CERTIFICAZIONI AUTHORIZATIONS & CERTIFICATIONS

Numero di riconoscimento:
Approval number:

Certificazioni:
Certifications:

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

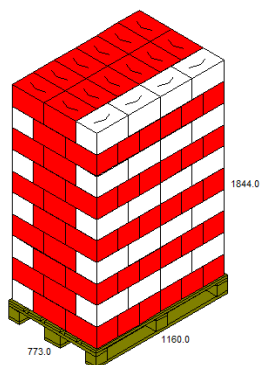
CONFEZIONAMENTO PACKAGING

| 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> | | / | 8006967006620 |
| 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)