




SCHEDA TECNICA PRODOTTO
SOAVELLI AL FORMAGGIO
TECHNICAL SCHEDULE
SOAVELLI WITH CHEESE

M 150

Rev. 17

14-03-20

Nome Commerciale / Commercial Name SOAVELLI AL FORMAGGIO	Denominazione / Product Name Crêpes panate con ripieno al formaggio. Surgelate / Breaded and frozen crêpes stuffed with cheese
---	---

Packaging	Astuccio Retail / Retail Box	Busta Retail / Retail envelope	Busta Horeca / Horeca envelope
			
Codice Prodotto / Product code	300031	300000	300268
Numero Pezzi per confezione / Number of pieces per box	4	10	20 ± 1
Peso Netto Confezione / Net weight box	200g	500g	1000g

Imballaggio Primario / First Packaging: Unità consumatore / Consumer Unit

Tipo confezione / Pack	cartoncino politenato 220 + 20 politene (gr/m ²) / polythene box polythene 220+20 (gr/m ²)	film duplex in polipropilene (PP: 20µm) e polietilene (PE: 65µm) / laminated film polypropylene (PP coex matt: 20µm) And polyethylene (PE: 55µm)	Film duplex in polipropilene (PP: 20µm) e polietilene (PE: 55µm)
Peso imballo primario / Weight first packaging	20 ± 1 g	11 ± 1g	10 ± 1g
Dimensioni confezione / Pack size (L x H x P)	145 x 37 x 123 (± 2 mm)	240 x 240 x 40 (± 3mm)	200 x 290 x 60 (± 3mm)
GTIN-13 (EAN-13) / EAN code	8006704900310	8006704900112	8006704504761
Diciture / Captions	Tutte le diciture previste dalle attuali normative sull'etichettatura. Lotto di produzione e scadenza come segue: <i>The captions on the label provided by the current labels regulations. Production lot and expiry date:</i>		
	Lotto(L): GGGA / Da consumarsi preferibilmente entro la fine: MM AA (oppure GG MM AA) / Lot (L): DDDY Best before: MM YY or DD MM YY	Lotto (L): GGGA Da consumarsi preferibilmente entro la fine: MM AA (oppure GG MM AA) / Lot (L): DDDY Best before: MM YY or DD MM YY	Lotto (L): GGGA Da consumarsi preferibilmente entro la fine: MM AA (oppure GG MM AA) / Lot: L DDDY Best before: MM YY or DD MM YY

Imballaggio Secondario / Secondary Packaging: Unità Trade / Trade Unit

Tipo confezione / Pack	Scatola americana / Corrugated Box	Scatola americana / Corrugated Box	Scatola americana / Corrugated Box
Materiale / Material	Cartone ondulato / Corrugated carton	Cartone ondulato / Corrugated carton	Cartone ondulato / Corrugated carton
Numero confezioni per cartone / Pieces per box	12	10	5
Dimensioni (L x H x P) / Size (L x H x P)	371 x 147 x 155 (± 2 mm)	397 x 221 x 197 (± 2mm)	397 x 221 x 197 (± 2mm)
Peso cartone / Weight packaging	170 ± 5 g	320 ± 5g	320 ± 5g
GTIN-13 (GS1-128) / EAN code secondary packaging	08006704910319	08006704910111	08006704514760

Schema Palettizzazione / Logistic informations

Tipo pallet / Kind of pallet	Euro pallet	Euro pallet	Euro pallet
Numero cartoni per strato / Boxes per layer	16	12	12
Numero strati per pallet / Layers per pallet	13	9	9
Numero cartoni per pallet /	208	108	108



SCHEDA TECNICA PRODOTTO
SOAVELLI AL FORMAGGIO
TECHNICAL SCHEDULE
SOAVELLI WITH CHEESE

M 150

Rev. 17

14-03-20

<i>Boxes per pallet</i>			
Numero confezioni per pallet / <i>Pieces per pallet</i>	2.496	1.080	540
Altezza pallet con epal cm / <i>Pallet high (cm)</i>	207	214	214
Peso netto pallet Kg / <i>Pallet weight (kg)</i>	499,2	540,0	540

Prodotto e distribuito da: <i>Produced and distributed by:</i>	SOAVEGEL srl
Indirizzo / <i>Address</i>	V.le dell'Industria Z.I. 72021 Francavilla Fontana (BR) – Tel. 0831822211 – Fax 0831822222 – www.soavegel.it
Marchio di identificazione sanitario / <i>Seal health</i>	IT 716 CE
Certificazioni / <i>Certifications</i>	IFS – ISO 22000:2005

Tecnologia di conservazione <i>Storing technology</i>	Surgelazione <i>Deep - freezing</i>	Note	Prodotto surgelato e confezionato automaticamente in linea <i>Product frozen and packaged automatically in line production</i>
---	--	------	---

Termine minimo di conservazione <i>Shelf life</i>	18 mesi <i>18 months</i>	Shelf life residua minima <i>Minimum Shelf life</i>	10 mesi <i>10 months</i>
---	------------------------------------	---	------------------------------------

Quantità (nel ripieno) <i>Quantity (in the filling)</i>		
Formaggio <i>Cheese</i>	18,5%	Ingredienti: Ripieno al Formaggio 40% [siero di latte reidratato, formaggio 18,5% (7% nel prodotto finito), mozzarella 7,4% (3% nel prodotto finito) (latte , sale, caglio microbico, fermenti, correttore di acidità:acido citrico), farina di grano tenero, olio extravergine d'oliva 1,6%, margarina (grassi (palma) ed oli vegetali (girasole), acqua, emulsionanti: mono- e digliceridi degli acidi grassi; sale, correttori di acidità: acido citrico, citrati di sodio; aromi), amido di frumento , sale iodato 1% (sale,iodato di potassio), pepe bianco], farina di grano tenero, siero di latte reidratato, acqua, uova , olio di semi di girasole, sale, sale iodato 0,2% (sale, iodato di potassio), lievito di birra, estratti di spezie (paprica e curcuma), paprika in polvere, curcuma in polvere. <i>Ingredients: cheese filling 40% [rehydrated whhey, cheese 18,5% (7% in the finished product), mozzarella cheese 7,4% (3% in the finished product), (milk, salt, curdling, milk enzyme, citric acid), soft wheat flour, extra virgin olive oil 1,6%, margarine (fats (palm oil) and vegetable oils (sunflower), water, emulsifiers: mono-and diglycerides of fatty acids; salt, acidity regulator: citric acid, sodium citrate; flavoring), wheat starch, iodized salt 1% (salt, potassium iodate), white pepper], soft wheat flour, rehydrated whhey, water, eggs, sunflower oil, salt (salt, potassium iodate), iodized salt 0,2%, yeast, spices extrac, paprika, turmeric.</i>
Mozzarella <i>Mozzarella cheese</i>	7,4%	
Olio extravergine d'oliva <i>Extra virgin olive oil</i>	1,6%	
Note	Può contenere soia . Il prodotto è da consumarsi previa cottura. le sostanze che provocano allergie/intolleranze sono riportate in grassetto nella lista ingredienti (come da reg.UE 1169/2011) <i>The product should contains soy traces</i> The product should be eaten after cooking. <i>Allergic ingredients are marked in bold in the ingredient list (by the UE 1169/2011 regulation)</i>	

Preparazione / Preparation	
In friggitrice/ <i>In the fryer</i> (HORECA)	Con la temperatura dell'olio a 180°C, versare i Soavelli, ancora surgelati, e cuocere per circa tre minuti. <i>With the oil temperature at 180 ° C, pour the Soavelli, still frozen, and cook for about three minutes.</i>
In tostapane/ <i>In the toaster</i>	Lasciare scongelare i Soavelli per 10 minuti; quindi cuocerli nel tostapane per 9 minuti. <i>Thaw the products during 10 minutes before toasting them during 9 minutes.</i>
In padella / <i>In the pan</i>	Lasciare scongelare i Soavelli per 10 minuti; quindi cuocerli in padella con un po' d'olio per circa 7 minuti, rigirandoli dopo 3 minuti <i>Thaw the products during 10 minutes .Put some oil in the pan, put the pancakes and cook for 7 minutes turning them after 3 minutes.</i>
In forno / In <i>the oven</i>	Lasciare scongelare i Soavelli per 10 minuti; quindi cuocerli nel forno già caldo (220° C) per circa 15 minuti, rigirandoli dopo 7 minuti. <i>Thaw the products during 10 minutes .Put some oil or butter or margarine on the pancakes. Let cook in the previously heated oven (200° C) for about 15 minutes turning them after 7 minutes.</i>



SCHEDA TECNICA PRODOTTO
SOAVELLI AL FORMAGGIO
TECHNICAL SCHEDULE
SOAVELLI WITH CHEESE

M 150

Rev. 17

14-03-20

Dichiarazione Nutrizionale valori medi <i>Nutritional values average</i>		x 100g	% RI (x 100g)	x Pezzo x Piece (= 50g)	% RI (x pezzo x piece)
Energia <i>Energy value</i>	KJ	924		462	
	Kcal	223	11%	112	6%
Grassi / <i>Fats</i>	g	5,9	8%	3,0	4%
di cui acidi grassi saturi <i>Saturated fatty acids</i>	g	3,0	15%	1,5	8%
Carboidrati / <i>Carbohydrate</i>	g	36	13%	18	7%
Zuccheri / <i>Sugar</i>	g	3,7	4%	1,9	2%
Fibre / <i>Roughage</i>	g	1,2	---	0,6	---
Proteine / <i>Protein</i>	g	6,9	14%	3,5	7%
Sale / <i>Salt</i>	g	1,2	20%	0,6	10%

RI:

Assunzioni di riferimento di un
adulto medio (8400 kJ / 2000 kcal)
*Reference intake of an average adult
(8400 kJ / 2000 kcal)*

Conservazione Domestica / *Storing information*

Nel freezer: <i>In the freezer:</i>	**** o *** (-18°C) ** (-12°C) * (-6°C)	Vedi data consigliata sulla confezione / <i>Look for the advice date on the pack</i> 1 mese / 1 month 1 settimana / 1 week
In the icebox: <i>Nello scomparto del ghiaccio:</i>		3 giorni / 3 days
Una volta scongelato il prodotto non deve essere ricongelato e può essere conservato in frigorifero per 24h <i>Once defrosted, the product must not be refrozen, it must be kept in the refrigerator and consumed within 24 hours.</i>		

Caratteristiche Merceologiche / *Product analysis*

Caratteristiche organolettiche / *Tasting notes*

Peso singolo pezzo <i>Weight piece</i>	50 ± 2,5 g	Gusto: <i>Taste:</i>	Ripieno tipico di formaggio tenero; esterno tipico di crêpe con panatura. <i>Typical stuffing of cheese and mozzarella cheese. The outer is typical of crêpe with breadcrumbs</i>
Forma: <i>Shape:</i>	semiellittica <i>semielliptical</i>	Consistenza: <i>Consistency:</i>	Soda. Esterno croccante con ripieno cremoso. Crêpe soffice ma non umida <i>Compact. Crisp outer with creamy filling. Crêpe soft but not wet</i>
Diametro maggiore <i>Major diameter</i>	120 ± 5 mm	Colore: <i>Color:</i>	Dorato tipico di pangrattato <i>Typical golden breadcrumbs</i>
Diametro minore <i>Minor diameter</i>	60 ± 5 mm	Aspetto: <i>Appearance:</i>	Tipico di crêpe con panatura esterna <i>Typical of crêpe with outer breadcrumbs</i>
Spessore <i>Thickness</i>	13 ± 3 mm	Odore: <i>Smell:</i>	Tipico di pangrattato <i>Breadcrumbs typical</i>

Parametri microbiologici / *Microbiological parameters*

Parametri chimici / *Chemical features*

Listeria Monocytogenes / <i>Listeria Monocytogenes</i>	Assente in 25g/ <i>Absent in 25 g</i>
Salmonella / <i>Salmonella</i>	Assente in 25 g/ <i>Absent in 25 g</i>

Written by RAQ
Nico Locorotondo

Verified by RPR
Francesco Corvino

Approved by PRS.
Massimo Bianco