






SCHEDA TECNICA PRODOTTO
ALICI PANATE
TECHNICAL SCHEDULE
BREADED ANCHOVIES

M 150

Rev. 12 02-11-20

<p>Nome Commerciale / Commercial Name</p> <p>ALICI PANATE / BREADED ANCHOVIES</p>	<p>Denominazione/ Product Name</p> <p>Filetti di alici panati e prefritti. Surgelati. <i>Breaded anchovies fillets, fried and quick-frozen</i></p>
---	---

Confezione /Packaging	Astuccio Retail/ Retail Box	Busta Horeca /Retail Envelope	Busta Horeca /Retail Envelope	Busta Horeca /Retail Envelope
				
Codice Prodotto/ Product code	0400394	0400341	0400369	0300296
Numero Pezzi per confezione/ Number of pieces per box	10 ± 2	25 ± 4	127 ± 20	50 ± 8
Peso Netto Confezione/ Net weight box	200g	500g	2500g	1000g

Imballaggio Primario: Unità Consumatore/ First Packaging: Consumer Unit

Tipo confezione/ Pack	Astuccio Retail/ Retail Box	Busta Horeca /Retail Envelope	Busta Horeca /Retail Envelope	Busta Horeca /Retail Envelope
	cartoncino politenato 220 + 20 politene (g/m ²)/ cartons lined with polyethylene. 220 + 20 polyethylene(gr/m ²)	Film duplex in polipropilene mattato (PP matt: 20µm) e polietilene (PE: 55µm) / laminated film polypropylene (PP coex matt: 20µm) And polyethylene (PE: 55µm)	Film duplex in polipropilene mattato (PP matt: 20µm) e polietilene (PE: 55µm) / laminated film polypropylene (PP coex matt: 20µm) And polyethylene (PE: 55µm)	Film duplex in polipropilene coestruso mattato (PP coex matt: 20 µm) e polietilene (PE: 60 µm) laminated film polypropylene (PP coex matt: 20µm) And polyethylene (PE: 60µm)
Peso imballo primario/ Weight first packaging	20 ± 1g	10 ± 1g	20 ± 1g	20 ± 1g
Dimensioni confezione (L x H x P)/ Pack size (L x H x P)	144 x 46 x 121 (± 2mm)	200 x 260 x 50 (± 3mm)	295 x 410 x 50 (± 3mm)	240 x 350 x 60 (± 3mm)
GTIN-13 (EAN-13)/ EAN code	8006704503382	8006704503443	8006704504075	8006704505256
Diciture/ Captions	<p>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></p>			
	Lotto(L): G G G A / Da consumarsi preferibilmente entro la fine: MM AA (oppure GG MM AA) / <i>Lot (L): D D D Y</i> <i>Best before: MM YY</i> <i>or DD MM YY)</i>	Lotto(L): G G G A / Da consumarsi preferibilmente entro la fine: MM AA (oppure GG MM AA) / <i>Lot (L): D D D Y</i> <i>Best before: MM YY</i> <i>or DD MM YY)</i>	Lotto (L): G G G A Da consumarsi preferibilmente entro la fine: MM AA (oppure GG MM AA) / <i>Lot: L D D D Y</i> <i>Best before: MM YY</i> <i>or DD MM YY)</i>	Lotto (L): G G G A Da consumarsi preferibilmente entro la fine: MM AA (oppure GG MM AA) / <i>Lot: L D D D Y</i> <i>Best before: MM YY</i> <i>or DD MM YY)</i>

Imballaggio Secondario: Unità Trade/ Secondary Packaging: Trade Unit

Tipo confezione/ Pack	Astuccio Retail/ Retail Box	Busta Horeca /Retail Envelope	Busta Horeca /Retail Envelope	Busta Horeca /Retail Envelope
	Scatola americana/ Corrugated Box	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	Cartone ondulato / Corrugated carton
Numero confezioni per cartone/ Pieces per box	8	10	2	5
Dimensioni (L x H x P)/ Size (L x H x P)	254 x 190 x 152 (± 3mm)	397 x 221 x 197 (± 2 mm)	397 x 221 x 197 (± 2 mm)	397 x 221 x 197 (± 2 mm)
Peso cartone/ Weight	115 g ± 5 g	320 ± 5g	320 ± 5g	320 ± 5g



SCHEDA TECNICA PRODOTTO
ALICI PANATE
TECHNICAL SCHEDULE
BREADED ANCHOVIES

M 150

Rev. 12 02-11-20

packaging				
GTIN-13 (GS1-128)/ EAN code secondary packaging	08006704515538	08006704513442	08006704514074	08006704515255

Schema Palettizzazione/ Logistic informations

Tipo pallet/ Kind of pallet	Euro pallet	Euro pallet	Euro pallet	Euro pallet
Numero cartoni per strato/ Boxes per layer	23	12	12	12
Numero strati per pallet/ Layers per pallet	10	9	9	9
Numero cartoni per pallet/ Boxes per pallet	230	108	108	108
Numero confezioni per pallet/ Pieces per pallet	2300	1080	216	540
Altezza pallet con epal cm/ Pallet high (cm)	205	214	214	214
Peso netto pallet Kg/ Pallet weight (kg)	368	540	540	540

Prodotto e distribuito da/ Produced and distributed by	SOAVEGEL srl
Indirizzo/ Address	V.le dell'Industria Z.I. 72021 Francavilla Fontana (BR) – Tel. 0831822211 – Fax 0831822222 – www.soavegel.it
Marchio d'identificazione sanitario/ Seal health	IT 716 CE
Certificazioni/ Certifications	IFS – ISO 22000– ISO 45001

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

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

Quantità/ Quantity	Lista ingredienti/ List of Ingredients:
Alici/ Anchovies 48 %	Alici* (<i>Engraulis encrasicolus</i>) 48%, farina di frumento , acqua, olio di semi di girasole, sale, sale iodato 0,1% (sale, iodato di potassio), lievito di birra, paprica, curcuma, estratti di spezie (paprica e curcuma). Anchovies* (<i>Engraulis encrasicolus</i>) 48%, wheat flour , water, sunflower seed oil, salt, iodized salt 0,1% (salt, potassium iodate), yeast, paprika, turmeric, extract spices (paprika, turmeric). *AREA DI PESCA: Mar Mediterraneo - zona Fao 37 / *FISHING AREA: Mediterranean Sea - FAO area 37.
Note	Il prodotto può contenere soia . Ricchi di Omega 3./ Rich in Omega 3. NONOSTANTE GLI ACCURATI CONTROLLI, CONSIGLIAMO DI PRESTARE ATTENZIONE ALLA POSSIBILE PRESENZA OCCASIONALE DI SPINE. 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 may contain soy.</i> Despite careful controls, we recommend to pay attention to the possible occasional presence of fishbones. 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>

Come si preparano/ Cooking tips

In Forno In the oven	Far cuocere le alici panate in forno preriscaldato (200°C) per circa 10/12 minuti./ Let cook the anchovies in the previously heated oven (200° C) for about 10/12 minutes
In Padella In the pan	disporre le alici panate in una padella con fondo antiaderente e cuocere per circa 5/6 minuti, rigirandoli di tanto in tanto./ Put the Anchovies in a non-stick pan with and high rim. Let cook them during 5/6 minutes, turning them delicately.
In Microonde/ In the Microwave oven	A 900W, far cuocere le alici panate ancora surgelati per circa 2 minuti. Let cook the still frozen Anchovies during 2 minutes (900W)



SCHEDA TECNICA PRODOTTO
ALICI PANATE
TECHNICAL SCHEDULE
BREADED ANCHOVIES

M 150

Rev. 12

02-11-20

Dichiarazione Nutrizionale valori medi		x pezzo (circa 20g)	% RI (x 20g)
Energia	KJ	211	3
	Kcal	50	3
Grassi	g	2,4	3
di cui acidi grassi saturi	g	0,3	2
Carboidrati	g	4,8	2
di cui zuccheri	g	0,8	1
fibre	g	0,2	---
Proteine	g	2,4	5
Sale	g	0,14	2

RI: assunzioni di riferimento di un adulto medio (8400 kJ / 2000 kcal)/

OMEGA 3 (EPA + DHA).....432mg/100g

Dichiarazione Nutrizionale valori medi/ Nutritional values average		x 100g	%DV	x Pezzo/ x Piece (= 20g)	%DAILY VALUE (XPEZZO – X PIECE)
COLESTEROLO	mg	28		6 (0)	0
CALCIO	mg	58		12 (0)	0
FERRO	mg	0		0	0
SODIO	mg	190		38 (40)	2
POTASSIO	mg	70		14 (0)	0
ACIDI GRASSI TRANS	%	0		0	

Conservazione Domestica/ Storing information

Nel congelatore:/ In the freezer:	**** o *** (-18°C)	vedi data consigliata sulla confezione/ Look for the advice date on the pack
	** (-12°C)	1 mese/ 1 month
	* (-6°C)	1 settimana/ 1 week

Nello scomparto del ghiaccio:/ In the icebox: 3 giorni/ 3 days

Una volta scongelato il prodotto non deve essere ricongelato e può essere conservato in frigorifero per 24h/
 Once defrosted, the product must not be refrozen, it must be kept in the refrigerator and consumed within 24 hours.

Caratteristiche Merceologiche/ Product analysis

Caratteristiche organolettiche/ Tasting notes

Peso singolo pezzo/ Weight piece	20 ± 3g	Gusto:/ Taste:	Tipico delle alici panate/ typical of breaded anchovies
Forma/ shape	Irregolare/irregular	Consistenza:/ Consistency:	Friabile / crumbly
Diametro Maggiore/ Major diameter	87 ± 5mm	Colore:/ Color:	Dorata/ golden
Diametro Minore/ Minor diameter	40 ± 5mm	Aspetto:/ Appearance:	Tipico delle alici panate/ typical of breaded anchovies
Spessore/ Thickness	12 ± 5mm	Odore:/ Smell:	Tipico delle alici panate/ typical of breaded anchovies

Parametri microbiologici

Parametri chimici

	Valori massimi		Valori std
Listeria monocytogenes	O.M. 7 DICEMBRE 1993	ACRILAMMIDE	max. 500 µm/Kg
Bacillus Cereus	100 UFC/g	COMPOSTI POLARI	max. 25%
Stafilococchi coagulasi positivi	1.000 UFC/g	N°PEROSSIDI	max.20 meq O ₂ /Kg
Salmonella	Assente in 25 g		

Redatto da RICERCA E SVILUPPO-C.Q. /
 Written by R&D – Q.C.

Verificato da RAQ / Verified by RAQ

Noemi Pizzuto – Anna Lisa Dignitoso

A.N. Locorotondo