



SCHEDA TECNICA PRODOTTO  
**SOAVELLI AL FORMAGGIO**  
 TECHNICAL SCHEDULE  
**SOAVELLI WITH CHEESE**

**M 150**

Rev. 19

04-02-21

<b>Nome Commerciale / Commercial Name</b> SOAVELLI AL FORMAGGIO	<b>Denominazione / Product Name</b> 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
			BUSTA NEUTRA
Codice Prodotto / Product code	0300355	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	Astuccio Retail / Retail Box	Busta Retail / Retail envelope	Busta Horeca / Horeca envelope
	cartoncino politenato 220 + 20 politene (gr/m <sup>2</sup> ) / polythene box polythene 220+20 (gr/m <sup>2</sup> )	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: The captions on the label provided by the current labels regulations. Production lot and expiry date:		
	Lotto(L): <b>GGGA</b> / Da consumarsi preferibilmente entro la fine: <b>MM AA</b> (oppure <b>GG MM AA</b> ) /  Lot (L): <b>DDDY</b> Best before: <b>MM YY</b> or <b>DD MM YY</b> )	Lotto (L): <b>GGGA</b> Da consumarsi preferibilmente entro la fine: <b>MM AA</b> (oppure <b>GG MM AA</b> ) /  Lot (L): <b>DDDY</b> Best before: <b>MM YY</b> or <b>DD MM YY</b> )	Lotto (L): <b>GGGA</b> Da consumarsi preferibilmente entro la fine: <b>MM AA</b> (oppure <b>GG MM AA</b> ) /  Lot: <b>L DDDY</b> Best before: <b>MM YY</b> or <b>DD MM YY</b> )

**Imballaggio Secondario / Secondary Packaging: Unità Trade / Trade Unit**

Tipo confezione / Pack	Astuccio Retail / Retail Box	Busta Retail / Retail envelope	Busta Horeca / Horeca envelope
	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	10	10	5
Dimensioni (L x H x P) / Size (L x H x P)	254 x 190 x 152 (± 2 mm)	397 x 221 x 197 (± 2mm)	397 x 221 x 197 (± 2mm)
Peso cartone / Weight packaging	115g ± 5g	320 ± 5g	320 ± 5g
GTIN-13 (GS1-128) / EAN code secondary packaging	08006704515903	08006704910111	08006704514760

**Schema Palettizzazione / Logistic informations**

Tipo pallet / Kind of pallet	Astuccio Retail / Retail Box	Busta Retail / Retail envelope	Busta Horeca / Horeca envelope
	Euro pallet	Euro pallet	Euro pallet
Numero cartoni per strato / Boxes per layer	23	12	12
Numero strati per pallet / Layers per pallet	10	9	9
Numero cartoni per pallet /	230	108	108



SCHEDA TECNICA PRODOTTO  
**SOAVELLI AL FORMAGGIO**  
TECHNICAL SCHEDULE  
**SOAVELLI WITH CHEESE**

**M 150**

Rev. 19

04-02-21

Boxes per pallet			
Numero confezioni per pallet / Pieces per pallet	2300	1.080	540
Altezza pallet con epal cm / Pallet high (cm)	205	214	214
Peso netto pallet Kg / Pallet weight (kg)	460	540,0	540

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

<b>Tecnologia di conservazione</b> <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>
---	--	------	---

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

Quantità (nel ripieno) <i>Quantity (in the filling)</i>		
Formaggio <i>Cheese</i>	18,5%	Ingredienti: Ripieno al <b>Formaggio</b> 40% [siero di <b>latte</b> reidratato, <b>formaggio</b> 18,5% (7% nel prodotto finito), mozzarella 7,4% (3% nel prodotto finito) ( <b>latte</b> , sale, caglio microbico, fermenti, correttore di acidità:acido citrico), farina di <b>grano</b> 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 <b>frumento</b> , sale iodato 1% (sale,iodato di potassio), pepe bianco], farina di <b>grano</b> tenero, siero di <b>latte</b> reidratato, acqua, <b>uova</b> , 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: <b>cheese</b> filling 40% [rehydrated <b>whey</b>, <b>cheese</b> 18,5% (7% in the finished product), <b>mozzarella cheese</b> 7,4% (3% in the finished product), (<b>milk</b>, salt, curdling, milk enzyme, citric acid), soft <b>wheat</b> 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), <b>wheat</b> starch, iodized salt 1% (salt, potassium iodate), <b>white pepper</b>], soft <b>wheat</b> flour, rehydrated <b>whey</b>, water, <b>eggs</b>, 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 <b>soia</b> . <b>Il prodotto è da consumarsi previa cottura.</b> le sostanze che provocano allergie/intolleranze sono riportate in grassetto nella lista ingredienti (come da reg.UE 1169/2011) <i>The product should contains <b>soy</b> traces</i> <b>The product should be eaten after cooking.</b> <i>Allergic ingredients are marked in bold in the ingredient list (by the UE 1169/2011 regulation)</i>	

<b>Preparazione / Preparation</b>	
<b>In friggitrice/</b> <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>
<b>In tostapane/</b> <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>
<b>In padella /</b> <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>
<b>In forno / In</b> <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. 19

04-02-21

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:	**** o *** (-18°C)	Vedi data consigliata sulla confezione / <i>Look for the advice date on the pack</i>
<i>In the freezer:</i>	** (-12°C)	1 mese / <i>1 month</i>
	* (-6°C)	1 settimana / <i>1 week</i>
In the icebox:		3 giorni / <i>3 days</i>
<i>Nello scomparto del ghiaccio:</i>		
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**

**Parametri chimici**

	Valori massimi	Valori massimi
Listeria monocytogenes	O.M. 7 DICEMBRE 1993	
Bacillus Cereus	100 UFC/g	
Stafilococchi coagulasi positivi	1.000 UFC/g	
Salmonella	Assente in 25 g	

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

Verificato da RAQ / *Verified by RAQ*

Approvato da PRS / *Approved by PRS*

Noemi Pizzuto – Anna Lisa Dignitoso

A.N. Locorotondo

Massimo Bianco