



**SCHEDA TECNICA PRODOTTO**  
**SOAVELLI AL POMODORO E MOZZARELLA**  
*TECHNICAL SCHEDULE*  
**SOAVELLI WITH TOMATO AND**  
**MOZZARELLA CHEESE**

**M 150**

Rev. 26

07/09-23

<b>Nome Commerciale / Commercial Name</b> <b>SOAVELLI POMODORO E MOZZARELLA</b>	<b>Denominazione / Product Name</b> <b>Crêpes panate con ripieno al pomodoro e mozzarella surgelate /</b> <i>Breaded and frozen crêpes stuffed with tomato and mozzarella cheese</i>
--	--

Packaging	Astuccio Retail / Retail Box	Busta Retail / Retail envelope	Busta Horeca / Horeca envelope
			BUSTA NEUTRA
Codice Prodotto / Product code	0300322	300005	300267
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> ) / <i>polythene box</i> <i>polythene 220+20 (gr/m<sup>2</sup>)</i>	film duplex in polipropilene (PP: 20µm) e polietilene (PE: 65µm) / <i>laminated film</i> <i>polypropylene</i> <i>(PP coex matt: 20µm)</i> <i>And polyethylene (PE: 55µm)</i>	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	8006704900327	8006704900129	8006704504747

**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): **GGGA** / Da consumarsi preferibilmente entro la fine: **MM AA** (oppure **MM AAAA**) /Lot (L): **DDDY** / Best before: **MM YY** (or **MM YYYY**)**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	Scatola americana / <i>Corrugated Box</i>	Scatola americana / <i>Corrugated Box</i>
Materiale / Material	Cartone ondulato	Cartone ondulato / <i>Corrugated carton</i>	Cartone ondulato / <i>Corrugated carton</i>
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 (± 3mm)	397 x 221 x 197 (± 2mm)	397 x 221 x 197 (± 2mm)
Peso cartone / Weight packaging	115 g ± 5	320 ± 5g	320 ± 5g
GTIN-13 (GS1-128) / EAN code secondary packaging	080067045152620	08006704910128	08006704514746

**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	9	8	8
Numero cartoni per pallet / Boxes per pallet	207	96	96
Numero confezioni per pallet / Pieces per pallet	2070	960	480



SCHEDA TECNICA PRODOTTO  
**SOAVELLI AL POMODORO E MOZZARELLA**  
TECHNICAL SCHEDULE  
**SOAVELLI WITH TOMATO AND  
MOZZARELLA CHEESE**

**M 150**

Rev. 26

07/09-23

Altezza pallet con epal cm / Pallet high (cm)	186	192	192
Peso netto pallet Kg / Pallet weight (kg)	414	480	480

<b>Prodotto e distribuito da:</b> Produced and distributed by:	<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 – ISO 45001

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

<b>Termine minimo di conservazione</b> Shelf life	<b>24 mesi</b> 24 months	<b>Shelf life residua minima</b> Minimum Shelf life	<b>12 mesi</b> 12 months
--	-----------------------------	--	-----------------------------

Quantità Quantity		
Semiconcentrato di pomodoro / Tomato paste	<b>27% nel ripieno / in the filling</b>	<b>Ingredienti:</b> Ripieno al pomodoro e mozzarella 40% [siero di <b>latte</b> reidratato, semiconcentrato di pomodoro 27% (10,8% nel prodotto finito), mozzarella 17% (6,8% nel prodotto finito) ( <b>latte</b> , sale, caglio microbico, fermenti lattici, correttore di acidità:acido citrico), amido di <b>frumento</b> , farina di <b>grano</b> tenero, margarina (grassi (palma) ed oli vegetali (girasole), acqua, sale, emulsionanti: mono- e digliceridi degli acidi grassi; correttori di acidità: acido citrico, citrati di sodio; aroma), olio extravergine d'oliva 1,6%, sale iodato 0,9% (sale, iodato di potassio), succo di barbabietola, origano], farina di <b>grano</b> tenero, siero di <b>latte</b> reidratato, acqua, <b>uova</b> , olio di semi di girasole, sale iodato 0,2% (sale, iodato di potassio), sale, lievito di birra, estratti di spezie (paprica, curcuma).  <b>Ingredients:</b> Tomato and Mozzarella filling 40% [rehydrated <b>whey</b> , tomato paste 27% (10,8% in the finished product), mozzarella <b>cheese</b> 17% (6,8% in the finished product) ( <b>milk</b> , salt, microbial rennet, enzymes, acidity regulator: citric acid), <b>wheat</b> starch, <b>wheat</b> flour, margarine (fats (palm oil) and vegetable oils (sunflower), water, emulsifiers: mono-and diglycerides of fatty acids; salt, acidity regulator: citric acid, sodium citrate; flavoring), extra virgin olive oil 1,6%, iodized salt 0,9% (salt, potassium iodate), red beet juice, oregano], soft <b>wheat</b> flour, rehydrated <b>whey</b> , water, <b>eggs</b> , sunflower oil, iodized salt 0,2%(salt, potassium iodate) salt, brewer's yeast, spices extracts (paprika, turmeric).
Mozzarella / Mozzarella cheese	<b>17% nel ripieno / in the filling</b>	
Olio extravergine d'oliva / Extra virgin olive oil	<b>1,6% nel ripieno / in the filling</b>	
Note	Può contenere <b>soia, senape.</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 may contains <b>soy, mustard.</b></i> <i>The product should be eaten after cooking.</i> <i>Allergic ingredients are marked in bold in the ingredient list (by the UE 1169/2011 regulation)</i>	

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



SCHEDA TECNICA PRODOTTO  
**SOAVELLI AL POMODORO E MOZZARELLA**  
TECHNICAL SCHEDULE  
**SOAVELLI WITH TOMATO AND  
MOZZARELLA CHEESE**

**M 150**

Rev. 26

07/09-23

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	764		381	
	Kcal	182	9%	91	5%
Grassi <i>Fats</i>	g	5,5	8%	2,7	4%
di cui acidi grassi saturi <i>Saturated fatty acids</i>	g	2,3	12%	1,1	6%
Carboidrati <i>Carbohydrate</i>	g	26	10%	13	5%
Zuccheri <i>Sugar</i>	g	6,2	7%	3,1	3%
Fibre <i>Roughage</i>	g	1,8	---	0,9	---
Proteine <i>Protein</i>	g	6,4	13%	3,2	6%
Sale <i>Salt</i>	g	1,2	20%	0,60	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 ± 2,5g	Gusto: <i>Taste:</i>	Ripieno tipico di pomodoro, mozzarella e origano; esterno tipico di crêpe con panatura. <i>Typical stuffing of tomato, mozzarella cheese, and oregano; 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 ± 5mm	Colore: <i>Color:</i>	Dorato tipico di pangrattato <i>Typical golden breadcrumbs</i>
Diametro minore <i>Minor diameter</i>	60 ± 5mm	Aspetto: <i>Appearance:</i>	Tipico di crêpe con panatura esterna <i>Typical of crêpe with outer breadcrumbs</i>
Spessore <i>Thickness</i>	13 ± 3mm	Odore: <i>Smell:</i>	Tipico di pangrattato <i>Breadcrumbs typical</i>

**Parametri microbiologici**

**Parametri chimici**

	Valori massimi		Valori std
Listeria monocytogenes	Assente in 25g	ACRILAMMIDE	max. 500 µg/Kg
Bacillus Cereus	100 UFC/g	COMPOSTI POLARI	max. 25%
Stafilococchi coagulasi positivi	1.000 UFC/g	N°PEROSSIDI	max.20 meq O <sub>2</sub> /Kg
Salmonella	Assente in 25g		

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

Noemi Pizzuto – Anna Lisa Dignitoso

Verificato da RAQ / *Verified by RAQ*

A.N. Locorotondo



SCHEDA TECNICA PRODOTTO  
**SOAVELLI AL POMODORO E MOZZARELLA**  
*TECHNICAL SCHEDULE*  
**SOAVELLI WITH TOMATO AND  
MOZZARELLA CHEESE**

**M 150**

Rev. 26

07/09-23