

	SCHEDA TECNICA PRODOTTO GNOCCO FRITTO <i>TECHNICAL SCHEDULE</i> PRE-FRIED GNOCCO I LOVE	M 150	
		Rev. 1	03-04-25

Nome Commerciale/ Commercial Name GNOCCO FRITTO	Denominazione / Product Name Pasta lievitata. Prefritta. Surgelata. / Leavened dough. Pre-fried. Frozen.
--	---

Confezione / Pack	Astuccio Retail / Retail Box		
	INSERIRE IMMAGINE		
Codice Prodotto/ Product code	300521		
Numero Pezzi per confezione/ Number of pieces per box	8 ± 1		
Peso Netto Confezione/ Net weight box	200g		
Imballaggio Primario: Unità Consumatore/ First Packaging: Consumer Unit			
Tipo confezione/ Pack	cartoncino politenato 220 + 20 politene (g/m ²)		
Peso imballo primario/ Weight first packaging	38 ± 1g		
Dimensioni confezione (L x H x P)/ Pack size (L x H x P)	193 x 65 x 136 (± 2mm)		
GTIN-13 (EAN-13)/ EAN code	8006704506529		
Indicazioni per smaltimento / instructions for disposal	C/PAP 81 Raccolta carta		
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): G G G A Da consumarsi preferibilmente entro la fine: MM AA (oppure MM AAAA) Lot (L): DD D Y Best before: MM YY (or MM YYYY)		
Imballaggio Secondario: Unità Trade/ Secondary Packaging: Trade Unit			
Tipo confezione/ Pack	Scatola americana / 3		
Materiale/ Material	Cartone ondulato		
Numero confezioni per cartone/ Pieces per box	6		
Dimensioni (L x H x P)/ Size (L x H x P)	286 x 206 x 200 (± 2mm)		
Peso cartone/ Weight packaging	162g ± 2g		
ITF/ EAN code secondary packaging	08006704516528		
Schema Palettizzazione/ Logistic informations			
Tipo pallet/ Kind of pallet	Euro pallet		
Numero cartoni per strato/ Boxes per layer	16		
Numero strati per pallet/ Layers per pallet	8		

	SCHEDA TECNICA PRODOTTO GNOCCO FRITTO <i>TECHNICAL SCHEDULE</i> PRE-FRIED GNOCCO I LOVE	M 150	
		Rev. 1	03-04-25

Numero cartoni per pallet/ Boxes per pallet	128		
Numero confezioni per pallet/ Pieces per pallet	768		
Altezza pallet con epal cm/ Pallet high (cm)	≈ 180		
Peso netto pallet Kg/ Pallet weight (kg)	≈ 154		

Prodotto e distribuito da/ <i>produced and distributed by</i>	SOAVEGEL srl
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

Tecnologia di conservazione/ <i>Storing technology</i>	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 (nel ripieno) / <i>Quantity (In the filling)</i>	Lista ingredienti: Farina di grano tenero, acqua, olio di semi di girasole, sale iodato 1,8% (sale, iodato di potassio), farina di frumento maltato, strutto, emulsionante:E471, lievito di birra. Ingredients: <i>wheat flour, water, sunflower seed oil, iodised salt 1,8 % (salt, potassium iodate), malted wheat flour, lard, emulsifier: E471, yeast.</i>		
Note	Può contenere soia, senape . 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,mustard traces. The product should be eaten after cooking. Allergic ingredients are marked in bold in the ingredient list (by the UE 1169/2011 regulation).</i>		

Come si preparano / cooking tips	
In Padella/ In the pan	disporre gli <i>Gnocchi fritti</i> in una padella con fondo antiaderente e cuocere per circa 6 minuti (4 minuti se scongelato), rigirandoli di tanto in tanto.
In Forno/ In the oven	Direttamente da surgelato (ma anche da scongelato) far cuocere gli <i>Gnocchi fritti</i> in forno preriscaldato (200°C) per circa 4-5 minuti.
In friggitrice ad aria	Disporre gli <i>Gnocchi fritti</i> ancora surgelati nel cestello e cuocere a 200°C per 4 minuti.

Dichiarazione Nutrizionale <i>valori medi/ Nutritional values average</i>		x 100g	% RI <i>(x 100g)</i>	x Pezzo/ x Piece <i>(= circa 25g)</i>	% RI <i>(x pezzo)/</i> <i>(x piece)</i>
Energia / Energy values	KJ	1770		443	
	Kcal	424	21	106	5
Grassi/ Fats	g	27	39	6,7	9
di cui acidi grassi saturi /Saturated fatty acids	g	4,1	21	1,0	5
Carboidrati / Carbohydrate	g	38	15	9,5	4
di cui zuccheri / Sugar	g	0,5	<1	0,1	<1
fibre / Roughage	g	0,9	---	0,2	---
Proteine / Protein	g	6,9	14	1,7	3
Sale / Salt	g	1,5	25	0,4	6

RI:
assunzioni di riferimento di un adulto medio (8400 kJ / 2000 kcal)/
Reference intake of an average adult (8400 kJ / 2000 kcal)

	SCHEDA TECNICA PRODOTTO GNOCCO FRITTO TECHNICAL SCHEDULE PRE-FRIED GNOCCO I LOVE	M 150	
		Rev. 1	03-04-25

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	25± 2g	Gusto:/ Taste:	Tipico di gnocco fritto/typical of gnocco fritto
Forma/shape	rettangolare	Consistenza:/ Consistency:	Friabile ma non umida / crumbly but not humid
Spessore/Thickness	22 ± 2mm	Colore:/ Color:	Dorato / white with golden hues
Lato Maggiore/major side	65 ± 2mm	Aspetto:/ Appearance:	Tipico di gnocco fritto/typical of gnocco fritto
Lato Minore/ minor side	50 ± 2mm	Odore:/ Smell:	Tipico di gnocco fritto/typical of gnocco fritto

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

DICHIARAZIONI / Statements	
Tutte le Direttive e Regolamenti sono consultabili sul sito: http://europa.eu/eu-law/legislation/index_it.htm	
All regulations and directives are available on the following website: http://europa.eu/eu-law/legislation/index_en.htm	
OGM / GMO STATUS	SOAVEGEL attesta che il prodotto citato in questa scheda tecnica non contiene organismi geneticamente modificati (OGM) e non è interessato dalla modifica di legislazione relativa all'etichettatura delle derrate OGM secondo i Regolamenti (UE) N. 1829/20031 e N. 1830/2003. SOAVEGEL certifies that the product mentioned in this technical data sheet does not contain Genetically Modified Organisms (GMO) and is not concerned with the modification of legislation relative to the labelling of genetically modified foods according to Regulations (EU) nr 1829/2003 and nr 1830/2003.
TRATTAMENTI IONIZZANTI – IRRADIAZIONI / Ionization and Irradiation status	SOAVEGEL attesta che il prodotto citato in questa scheda tecnica non subisce alcun trattamento d'ionizzazione o d'irradiazione conformemente alla Direttiva 1999/2/CE. SOAVEGEL certifies that the product mentioned in this technical data sheet has not been ionized or irradiated at any point during the manufacturing process in accordance with Directive 1999/2/CE.
CONTAMINANTI / Contaminants	SOAVEGEL attesta che il prodotto citato in questa scheda tecnica è conforme ai Regolamenti (UE) N. 2023/915 e N. 333/2007. SOAVEGEL certifies that the product mentioned in this technical data sheet is in accordance with Regulations (EU) nr 2023/915 and nr 333/2007.
PESTICIDI / Pesticides	SOAVEGEL attesta che il prodotto citato in questa scheda tecnica è conforme al Regolamento (UE) N. 396/2005 concernente i livelli massimi di residui di antiparassitari nei o sui prodotti alimentari e mangimi di origine vegetale e animale e che modifica la Direttiva 91/414/CEE. SOAVEGEL certifies that the product mentioned in this technical data sheet is in accordance with Regulation (EU) nr 396/2005 on maximum residue levels of pesticides in or on food and feed of plant and animal origin and amending Directive 91/414/EEC.
IMBALLAGGIO PRIMARIO / Primary packaging	SOAVEGEL attesta che l'imballaggio primario utilizzato per il confezionamento del prodotto citato in questa scheda tecnica è conforme al Regolamento (UE) N. 1935/2004, al Regolamento (UE) N.10/2011 riguardante i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari e che abroga le direttive 80/590/CEE et 89/109/CE e è conforme al Regolamento (UE) N. 1169/2011 relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori. SOAVEGEL certifies that the primary packaging used for the conditioning of the product mentioned in this technical data sheet is in accordance with Regulation (EU) nr 1935/2004, Regulation (EU) nr 10/2011 on materials and articles intended to come into contact with food and repealing Directives 80/590/EEC ⁴ and 89/109/EEC ⁴ and with Regulation (EU) nr 1169/2011 on the provision of food information to consumers.

	SCHEDA TECNICA PRODOTTO GNOCCO FRITTO <i>TECHNICAL SCHEDULE</i> PRE-FRIED GNOCCO I LOVE	M 150	
		Rev. 1	03-04-25

Redatto da RICERCA E SVILUPPO-C.Q. / <i>Written by R&D – Q.C.</i> Noemi Pizzuto – Anna Lisa Dignitoso	Verificato da RAQ / <i>Verified by RAQ</i>	
---	--	--