



	<b>SCHEDA TECNICA PRODOTTO</b> <b>PANZEROTTINI I LOVE</b>		<b>M 150</b>
			Rev. 18      15-07-25

<b>Nome Commerciale</b> <b>PANZEROTTINI POMODORO E MOZZARELLA</b> <b>I LOVE</b>	<b>Denominazione</b> <i>Preparazione gastronomica a base di pasta lievitata con ripieno al pomodoro e mozzarella. Prefritta.Surgelata.</i>
---	---

<b>Confezione</b>	Astuccio Retail	
		
Codice Prodotto	INS	300506
Numero Pezzi per confezione	8 ± 1	10 ± 1
Peso Netto Confezione	200g	250g

<b>Imballaggio Primario: Unità Consumatore</b>		
Tipo confezione	cartoncino politenato 220 + 20 politene (gr/m2)	cartoncino politenato 220 + 20 politene (g/m <sup>2</sup> )
Peso imballo primario	20 ± 1g	30 ± 1g
Dimensioni confezione (L x H x P)	144 x 46 x 121 (± 2mm)	193 x 37 x 136 (± 2mm)
GTIN-13 (EAN-13)	8006704502989	8006704502866
Diciture	Tutte le diciture previste dalle attuali normative sull'etichettatura. Lotto di produzione e scadenza come segue: Lotto (L): <b>G GGA</b> Da consumarsi preferibilmente entro la fine: <b>MM AA</b> (oppure <b>GG MM AA</b> )	
		Lotto (L): <b>G GGA</b> Da consumarsi preferibilmente entro la fine: <b>MM AA</b> (oppure <b>GG MM AA</b> )

<b>Imballaggio Secondario: Unità Trade</b>		
Tipo confezione	Scatola americana	Scatola americana
Materiale	Cartone ondulato	Cartone ondulato
Numero confezioni per cartone	8	6
Dimensioni (L x H x P)	254 x 190 x 152 (± 3mm)	205 x 115 x 285 (± 2 mm)
Peso cartone	115 g ± 5g	170 ± 5 g
GTIN-13 (GS1-128)	08006704515880	08006704513305

<b>Schema Palettizzazione</b>		
Tipo pallet	Euro pallet	Euro pallet sovrapponibile
Numero cartoni per strato	23	16
Numero strati per pallet	10	7
Numero cartoni per pallet	230	112
Numero confezioni per pallet	1840	672
Altezza pallet con epal cm	205	97
Peso netto pallet Kg	368	336

<b>Prodotto e distribuito da</b>	<b>SOAVEGEL srl</b>
Indirizzo	V.le dell'Industria Z.I. 72021 Francavilla Fontana (BR) – Tel. 0831822211 – Fax 0831822222 – www.soavegel.it
Marchio di identificazione sanitario	IT 716 CE
Certificazioni	IFS – ISO 22000:2005 – ISO 45001: 2018

	<b>SCHEDA TECNICA PRODOTTO</b> <b>PANZEROTTINI I LOVE</b>		<b>M 150</b>	
			Rev. 18	15-07-25

<b>Tecnologia di conservazione</b>	Surgelazione	Note	Prodotto surgelato e confezionato automaticamente in linea
------------------------------------	--------------	------	--

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

Quantità (nel ripieno)		Lista ingredienti:
semiconcentrato di pomodoro	36 %	
Mozzarella	29 %	
		<p>PASTA LIEVITATA 70%: farina di <b>grano</b> tenero, acqua, fiocco di patate (patate disidratate, emulsionante: E471; antiossidanti: <b>metabisolfito</b> di sodio; curcuma, estratto di paprika), olio di semi di girasole, sale iodato 1,5% (sale, iodato di potassio), lievito di birra, farina di <b>frumento</b> maltato, emulsionante:E471.</p> <p>RIPIENO 30%: semiconcentrato di pomodoro 36% (10,5% nel prodotto finito), mozzarella 29% (8,5% nel prodotto finito) (<b>latte</b>, sale, caglio, fermenti lattici, regolatore di acidità: acido citrico), acqua, amido modificato di patata, sale iodato 1,3% (sale, iodato di potassio), olio extra vergine d'oliva 0,7%, origano, pepe nero.</p> <p>Il prodotto può contenere tracce di <b>soia, senape</b>.</p>
Note	<p><b>Il prodotto è da consumarsi previa cottura.</b></p> <p>le sostanze che provocano allergie/intolleranze sono riportate in grassetto nella lista ingredienti (come da reg.UE 1169/2011)</p>	

#### Come si preparano / cooking tips

<b>In Padella/ In the pan</b>	Togliere i Panzerottini dal congelatore 10 minuti prima della cottura; disporre i Panzerottini in una padella con fondo antiaderente e cuocere per circa 10/12 minuti, rigirandoli di tanto in tanto./ <i>Thaw the products during 10 minutes. Put the Panzerottini in a non-stick pan with and high rim. Let cook them during 10/12 minutes, turning them delicately</i>
<b>In Friggitrice /In the fryer</b>	Con la temperatura dell'olio a 180°C , versare pochi Panzerottini per volta, affinché l'olio non si raffreddi e cuocere per 3 minuti. Mettere i Panzerottini nella carta assorbente e lasciarli riposare per altri 1-2 minuti prima di servire./ <i>With the oil at a temperature of 180° C, put a few "Panzerottini" in the boiling oil. Let frying for 3 minutes, turning them delicately. Put down the "Panzerottini" on blotting paper to absorb the oil. Please wait 2 minutes before serving.</i>
<b>In Forno/ In the oven</b>	Scongellare i Panzerottini per 10 min a temp.ambiente. Far cuocere i Panzerottini in forno preriscaldato (200°C) per circa 6-7 minuti./ <i>Thaw the products during 10 minutes. Let cook in the previously heated oven (200° C) for about 6/7 minutes</i>
<b>In Microonde /In the Microwave</b>	A 900W, far cuocere i Panzerottini ancora surgelati per circa 2 minuti./ <i>Let cook the still frozen Panzerottini during 2 minutes (900W)</i>
<b>In friggitrice ad aria</b>	Disporre i Panzerottini ancora surgelati nel cestello e cuocere a 200°C per 7 minuti. <i>Place the still frozen Panzerottini in the basket and cook at 200°C for 7 minutes.</i>

<b>Dichiarazione Nutrizionale</b> <b>valori medi/ Nutritional values average</b>		x 100g	% RI (x 100g)	x Pezzol x Pezzo (= 25g)	% RI (x pezzo)/ (x piece)
Energia / Energy values	kJ	1042		263	
	Kcal	247	12%	63	3%
Grassi/ Fats	g	6,7	10%	1,7	2%
di cui acidi grassi saturi /Saturated fatty acids	g	0,9	5%	0,2	1%
Carboidrati / Carbohydrate	g	39	15%	9,8	4%
di cui zuccheri / Sugar	g	2,7	3%	0,7	1%
fibre / Roughage	g	0,6	---	< 0,5	---
Proteine / Protein	g	7,4	15%	1,9	4%
Sale / Salt	g	1,9	32%	0,48	8%

RI:

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

#### Conservazione Domestica

Nel congelatore:	**** o *** (-18°C)	vedi data consigliata sulla confezione
	** (-12°C)	1 mese
	* (-6°C)	1 settimana
Nello scomparto del ghiaccio:	3 giorni	
Una volta scongelato il prodotto non deve essere ricongelato e può essere conservato in frigorifero per 24h		

	<b>SCHEDA TECNICA PRODOTTO PANZEROTTINI I LOVE</b>		<b>M 150</b>
			Rev. 18      15-07-25

Caratteristiche Merceologiche		Caratteristiche organolettiche	
Peso singolo pezzo	25 ± 2g	Gusto:	Tipico dei panzerottini ripieni al pomodoro
Forma	semiellittica con bordo chiusura cappettato	Consistenza:	Friabile ma non umida
Diametro Maggiore	55 ± 2mm	Colore:	Dorato
Diametro Minore	54 ± 2mm	Aspetto:	Tipico dei panzerottini ripieni
Spessore	30 ± 2mm	Odore:	Tipico dei panzerottini ripieni

Parametri microbiologici		Parametri chimici	
	Valori massimi		Valori std
Listeria monocytogenes	100 UFC/g	ACRILAMMIDE	max. 500 µg/Kg
Bacillus Cereus	1.000 UFC/g	MELAMMINA	max. 2,5 mg//Kg
Stafilococchi coagulasi positivi	1.000 UFC/g	COMPOSTI POLARI	max. 25%
Salmonella	Assente in 25g	N°PEROSSIDI	max.20 meq O <sub>2</sub> /Kg

DICHIARAZIONI / Statements	
Tutte le Direttive e Regolamenti sono consultabili sul sito: <a href="http://europa.eu/eu-law/legislation/index_it.htm">http://europa.eu/eu-law/legislation/index_it.htm</a>	
All regulations and directives are available on the following website: <a href="http://europa.eu/eu-law/legislation/index_en.htm">http://europa.eu/eu-law/legislation/index_en.htm</a>	
<b>OGM / GMO STATUS</b>	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. <i>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.</i>
<b>TRATTAMENTI IONIZZANTI – IRRADIAZIONI / Ionization and Irradiation status</b>	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. <i>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/EC.</i>
<b>CONTAMINANTI / Contaminants</b>	SOAVEGEL attesta che il prodotto citato in questa scheda tecnica è conforme ai Regolamenti (UE) N. 2023/915 e N. 333/2007. <i>SOAVEGEL certifies that the product mentioned in this technical data sheet is in accordance with Regulations (EU) nr 2023/915 and nr 333/2007.</i>
<b>PESTICIDI / Pesticides</b>	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. <i>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.</i>
<b>IMBALLAGGIO PRIMARIO / Primary packaging</b>	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. <i>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<sup>4</sup> and 89/109/EEC<sup>4</sup> and with Regulation (EU) nr 1169/2011 on the provision of food information to consumers.</i>

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

REV.18	MODIFICA
Valori nutrizionali	Aggiornamento del 02/09/2024