



SCHEDA TECNICA PRODOTTO
PANZEROTTINI I LOVE

M 150

Rev. 18

15-07-25

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

Confezione	Astuccio Retail	
Codice Prodotto	INS	300506
Numero Pezzi per confezione	8 ± 1	10 ± 1
Peso Netto Confezione	200g	250g
Imballaggio Primario: Unità Consumatore		
Tipo confezione	cartoncino politenato 220 + 20 politene (gr/m ²)	cartoncino politenato 220 + 20 politene (g/m ²)
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): GGGA Da consumarsi preferibilmente entro la fine: MM AA (oppure GG MM AA)	
	Lotto (L): GGGA Da consumarsi preferibilmente entro la fine: MM AA (oppure GG MM AA)	Lotto (L): GGGA Da consumarsi preferibilmente entro la fine: MM AA (oppure GG MM AA)

Imballaggio Secondario: Unità Trade		
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

Schema Palettizzazione		
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

Prodotto e distribuito da	SOAVEGEL srl
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



**SCHEDA TECNICA PRODOTTO
PANZEROTTINI I LOVE**

M 150

Rev. 18

15-07-25

Tecnologia di conservazione	Surgelazione	Note	Prodotto surgelato e confezionato automaticamente in linea
-----------------------------	--------------	------	--

Termine minimo di conservazione	24 mesi	Shelf life residua minima	12 mesi
---------------------------------	---------	---------------------------	---------

Quantità (nel ripieno)	Lista ingredienti:	
semiconcentrato di pomodoro	36 %	PASTA LIEVITATA 70%: farina di grano tenero, acqua, fiocco di patate (patate disidratate, emulsionante: E471; antiossidanti: metabisolfito di sodio; curcuma, estratto di paprika), olio di semi di girasole, sale iodato 1,5% (sale, iodato di potassio), lievito di birra, farina di frumento maltato, emulsionante:E471.
Mozzarella	29 %	RIPIENO 30%: semiconcentrato di pomodoro 36% (10,5% nel prodotto finito), mozzarella 29% (8,5% nel prodotto finito) (latte , 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. Il prodotto può contenere tracce di soia , senape .
Note	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)	

Come si preparano / cooking tips	
In Padella/ In the pan	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./ 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
In Friggitrice /In the fryer	Con la temperatura dell'olio a 180°C , versare pochi Panzerottini per volta, affinchè 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./ 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.
In Forno/ In the oven	Scongelare i Panzerottini per 10 min a temp.ambiente. Far cuocere i Panzerottini in forno preriscaldato (200°C) per circa 6-7 minuti./ Thaw the products during 10 minutes. Let cook in the previously heated oven (200° C) for about 6/7 minutes
In Microonde /In the Microwave	A 900W, far cuocere i Panzerottini ancora surgelati per circa 2 minuti./ Let cook the still frozen Panzerottini during 2 minutes (900W)
In friggitrice ad aria	Disporre i Panzerottini ancora surgelati nel cestello e cuocere a 200°C per 7 minuti. Place the still frozen Panzerottini in the basket and cook at 200°C for 7 minutes.

Dichiarazione Nutrizionale valori medi/ Nutritional values average	x 100g	% RI (x 100g)	x Pezzo/ Piece (= 25g)	% RI (x pezzo)/ (x piece)
Energia / Energy values	kJ	1042	263	
	Kcal	247	12%	63
Grassi/ Fats	g	6,7	10%	1,7
di cui acidi grassi saturi /Saturated fatty acids	g	0,9	5%	0,2
Carboidrati / Carbohydrate	g	39	15%	9,8
di cui zuccheri / Sugar	g	2,7	3%	0,7
fibre / Roughage	g	0,6	--	< 0,5
Proteine / Protein	g	7,4	15%	1,9
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) ** (-12°C) * (-6°C)	vedi data consigliata sulla confezione 1 mese 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		



**SCHEDA TECNICA PRODOTTO
PANZEROTTINI I LOVE**

M 150

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
Listeria monocytogenes Bacillus Cereus Stafilococchi coagulasi positivi Salmonella	Valori massimi 100 UFC/g 1.000 UFC/g 1.000 UFC/g Assente in 25g

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. <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>
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. <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>
CONTAMINANTI / Contaminants	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>
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. <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>
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. <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^a and 89/109/EEC^a 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