

	SCHEDA TECNICA OLIVE ALL'ASCOLANA TECHNICAL SCHEDULE ASCOLANA OLIVES		M 150
			Rev. 22 01-08-25

Nome Commerciale / Commercial Name OLIVE all'ASCOLANA	Denominazione / Product Name Olive denocciolate con farcitura di carne e mortadella. Surgelate. / Frozen green olives stuffed with meat and Mortadella
--	---

Confezione / Pack	Busta Horeca / Horeca Envelope	Busta Retail / Retail Envelope	Astuccio Retail / Retail Box
			
Codice Prodotto / Product code	300071	200112	200244
Numero Pezzi per confezione / Number of pieces per box	56 ± 7	28 ± 3	14 ± 1
Peso Netto Confezione / Net weight box	1000g	500g	250g

Imballaggio Primario: Unità Consumatore / First Packaging: Consumer Unit			
Tipo confezione / Pack	Film duplex in polipropilene (PP: 20 µm) e polietilene (PE: 55 µm) Film duplex in polypropylene (PP: 20 µm) e polyethylene (PE: 55 µm)	Film duplex in polipropilene (PP: 20 µm) e polietilene (PE: 55 µm) Film duplex in polypropylene (PP: 20 µm) e polyethylene (PE: 55 µm)	cartoncino politenato 220 + 20 politene (gr/m²) cartons lined with polyethylene 220 + 20 polyethylene (gr/m²)
Peso imballo primario / Weight first packaging	10 ± 1g	8 ± 1g	20 ± 1g
Dimensioni confezione (L x H x P) / Pack size (L x H x P)	200 x 290 x 60 (±3 mm)	200 x 240 x 30 (±3 mm)	145 x 37 x 123 (± 2mm)
GTIN-13 (EAN-13)	8006704500244	8006704500015	8006704500251
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 GG MM AA) Lot (L): DDDY Best before: MM YY or DD MM YY	Lotto (L): GGGA Da consumarsi preferibilmente entro la fine: MM AA (oppure GG MM AA) Lot (L): DDDY Best before: MM YY or DD MM YY	Lotto (L): GGGA Da consumarsi preferibilmente entro la fine: MM AA (oppure GG MM AA) Lot (L): DDDY Best before: MM YY or DD MM YY

Imballaggio Secondario: Unità Trade / Secondary Packaging: Trade Unit			
Tipo confezione / Pack	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	6	10	10
Dimensioni (L x H x P) / Size (L x H x P)	397 x 221 x 197 (± 2 mm)	397 x 221 x 197 (± 2 mm)	254 x 190 x 152 (± 3mm)
Peso cartone / Weight packaging	320 ± 5g	320 ± 5g	115 g ± 5g
ITF	08006704510243	08006704510014	08006704515705

Schema Palettizzazione / Logistic informations			
Tipo pallet/ Kind of pallet	Euro pallet	Euro pallet	Euro pallet
Numero cartoni per strato/ Boxes per layer	12	12	23
Numero strati per pallet/ Layers per pallet	9	9	9
Numero cartoni per pallet/ Boxes per pallet	108	108	207
Numero confezioni per pallet/ Pieces per pallet	648	1080	2070

	SCHEDA TECNICA OLIVE ALL'ASCOLANA TECHNICAL SCHEDULE ASCOLANA OLIVES	M 150	
		Rev. 22	01-08-25

Altezza pallet con epal cm/ Pallet high (cm)	214	214	190
Peso netto pallet Kg/ Pallet weight (kg)	648	540	517,5

517,5

Prodotto e distribuito da / produced and distributed by	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 Storing technology	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	24 mesi/24 months	Shelf life residua minima/ Minimum Shelf life	12 mesi/12 months
--	-------------------	--	-------------------

Quantità / Quantity		Lista ingredienti:
Olive verdi <i>Green olives</i>	40%	Olive verdi denocciolate 40% (olive, acqua, sale, correttore di acidità: acido citrico, acido lattico), acqua, preparato per panatura (farina di FRUMENTO, acqua, sale, lievito, paprica in polvere, curcuma in polvere), carne al forno 8% (carne di bovino, carne di suino, carote, cipolle, sale, aromi, conservante: E250), preparato per pastella (farina di FRUMENTO, sale), pangrattato (farina di FRUMENTO, sale), mortadella 3% (carne di suino, sale, aromi, antiossidante: E301, conservante: E250), farina di GRANO tenero, formaggio (LATTE, sale, caglio, fermenti), formaggio Grana Padano (LATTE, sale, caglio, conservante: lisozima da UOVA), aroma, sale iodato 0,02% (sale, iodato di potassio). Ingredients: <i>Pitted green olives 40% (olives, water, salt, acidity regulator: citric acid, lactic acid), water, breading preparation (WHEAT flour, water, salt, yeast, paprika powder, turmeric powder), baked meat 8% (beef, pork, carrots, onions, salt, flavourings, preservative: E250), batter preparation (WHEAT flour, salt), breadcrumbs (WHEAT flour, salt), mortadella 3% (pork, salt, flavourings, antioxidant: E301, preservative: E250), soft WHEAT flour, cheese (MILK, salt, rennet, enzymes), Grana Padano cheese (MILK, salt, rennet, preservative: lysozyme from EGGS), flavouring, iodized salt 0.02% (salt, potassium iodate).</i> The product may contain pits or pit fragments.
Carne al forno <i>Meat</i>	8%	
Mortadella <i>Mortadella</i>	3%	
Note	NONOSTANTE GLI ACCURATI CONTROLLI, CONSIGLIAMO DI PRESTARE ATTENZIONE ALLA POSSIBILE PRESENZA OCCASIONALE DI NOCCIOLI O FRAMMENTI DI NOCCIOLO. Il prodotto può contenere soia, senape, frutta a guscio (pistacchio). 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, pistachio traces</i> . The product should be eaten after cooking. Allergic ingredients are marked in bold in the ingredient list (by the UE 1169/2011 regulation).	

Come si preparano	
In Padella/ in the pan	Far scaldare in una padella (dal fondo piccolo ed bordi alti) abbondante olio; versare poche olive per volta, regolando la fiamma affinché l'olio non si raffreddi e cuocere per 3 - 4 minuti, rigirandole delicatamente. Mettere le olive nella carta assorbente e lasciarle riposare, per altri due minuti prima di servire. <i>Heat plenty of oil in a pan (with a small bottom and high sides); pour a few olives at a time, adjusting the heat so that the oil does not cool down and cook for 3 - 4 minutes, turning them gently. Place the olives in absorbent paper and let them rest for another two minutes before serving.</i>
In Friggitrice/ in the fryer	Regolare il termostato della friggitrice a 180°C; versare poche olive per volta, affinché l'olio non si raffreddi e cuocere per 3 - 4 minuti. Mettere le olive nella carta assorbente e lasciarle riposare, per altri due minuti prima di servirle. <i>Adjust the fryer thermostat to 180°C; pour a few olives at a time, so that the oil does not cool down and cook for 3 - 4 minutes. Place the olives in absorbent paper and let them rest for another two minutes before serving.</i>
In friggitrice ad aria/ in air fryer	Disporre le olive ancora surgelate nel cestello e cuocere a 200°C per 5 minuti. Per una maggiore croccantezza si consiglia di nebulizzare il prodotto con dell'olio; <i>Place the still frozen olives in the basket and cook at 200°C for 5 minutes.</i> <i>For greater crunchiness we recommend spraying the product with oil;</i>

	SCHEDA TECNICA OLIVE ALL'ASCOLANA TECHNICAL SCHEDULE ASCOLANA OLIVES		M 150
	Rev. 22	01-08-25	

Dichiarazione Nutrizionale valori medi / Nutritional values average		x 100g	%RI (x 100g)
Energia / Energy Values	kJ	864	
	Kcal	207	10%
Grassi/ Fats	g	11	15%
di cui acidi grassi saturi / Saturated fatty acids	g	1,2	6%
Carboidrati / Carbohydrate	g	20	8%
di cui zuccheri / Sugar	g	1,7	2%
fibre / Roughage	g	1,3	---
Proteine / Protein	g	6,7	13%
Sale / Salt	g	1,2	20%

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 congelatore: / In the freezer	**** o *** (-18°C) ** (-12°C) * (-6°C)
	vedi data consigliata sulla confezione / Look for the advice date on the pack 1 mese / 1 month 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	18 ± 2g	Gusto: Taste:	Tipico di olive verdi con ripieno di carne al forno; esterno tipico di panatura croccante. / Typical of green olives stuffed with meat; the outer is typical of crispy breadcrumbs.
Forma / shape	sferica irregolare / Spherical irregular	Consistenza:/ Consistency:	Soda. Esterno croccante e ripieno morbido con pezzi di carne. / Compact. Outside crunchy with soft meat stuffing
Diametro Medio / Average diameter	35 ±3mm	Colore:/ Color:	Dorato tipico di pangrattato / Typical golden breadcrumbs
		Aspetto:/ Appearance:	Tipico di olive ripiene con panatura esterna. / Typical of stuffed olives with breadcrumbs
		Odore:/ Smell:	Tipico di pangrattato e olive. / Typical of breadcrumbs and olives

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		
Salmonella	Assente in 25g	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/EC.
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.

	SCHEDA TECNICA OLIVE ALL'ASCOLANA TECHNICAL SCHEDULE ASCOLANA OLIVES	M 150	
		Rev. 22	01-08-25

IMBALLAGGIO PRIMARIO / Primary packaging	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.
	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.

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

REV.22	MODIFICA
	Lista degli ingredienti