

	SCHEDA TECNICA PRODOTTO MOZZARELLINE TECHNICAL SCHEDULE BREADED BITS OF MOZZARELLA		M 150	
			Rev.21	20-09-24

Nome Commerciale / Commercial Name MOZZARELLINE	Denominazione / Product Name Bocconcini di Mozzarella panati. Surgelati/ Breaded bits of mozzarella cheese. Deep-frozen
--	--

Confezione / Packaging	Astuccio Retail / Retail Box	Busta Retail / Retail Envelope	Busta Horeca / Retail Envelope
			
Codice Prodotto / Product code	0700232	700195	700192
Numero Pezzi per confezione / Number of pieces per box	15 ± 1	31 ± 3	62 ± 6
Peso Netto Confezione / Net weight box	250g	500g	1000g

Imballaggio Primario: Unità Consumatore / First Packaging: Consumer Unit			
Tipo confezione/ Pack	cartoncino politenato 220 + 20 politene (gr/m²) / cartons lined with polyethylene. 220 + 20 polyethylene(gr/m²)	Film duplex in poliestere metallizzato (PET met: 12 µm) e polietilene (PE: 60 µm) / Film duplex in metallized polyester (PET met: 12 µm) And polyethylene (PE: 60 µm)	Film duplex in polipropilene (PP: 20µm) e polietilene (PE: 55µm) / I film polypropylene (PP coex matt: 20µm) and polyethylene (PE: 55µm)
Peso imballo primario / Weight first packaging	20 ± 1g	12 ± 1g	10 ± 1g
Dimensioni confezione (L x H x P) / Pack size (L x H x P)	145 x 37 x 123 (± 2mm)	200 x 240 x 30 (± 3mm)	200 x 290 x 60 (± 3mm)
GTIN-13 (EAN-13)/ EAN code	8006704900303	8006704500114	8006704900358
Diciture/ Captions	Tutte le diciture previste dalle attuali normative sull'etichettatura / The captions on the label provided by the current labels regulations Lotto di produzione e scadenza come segue: / Production lot and expiry date:		
	Lotto(L): G G G A / Da consumarsi preferibilmente entro la fine: MM AA (oppure GG MM AA) / Lot (L): DD D Y Best before: MM YY or DD MM YY	Lotto(L): G G G A / Da consumarsi preferibilmente entro la fine: MM AA (oppure GG MM AA) / Lot (L): DD D Y Best before: MM YY or DD MM YY	Lotto(L): G G G A / Da consumarsi preferibilmente entro la fine: MM AA (oppure GG MM AA) / Lot (L): DD D Y 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	10	10	6
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 ± 5g	320 ± 5g	320 ± 5g
GTIN-13 (GS1-128)/ EAN code secondary packaging	08006704515569	08006704510113	08006704910357

Schema Palettizzazione/ Logistic informations			
Tipo pallet / Kind of pallet	Euro pallet	Euro pallet	12Euro pallet
Numero cartoni per strato / Boxes per layer	23	12	
Numero strati per pallet / Layers per pallet	9	9	9

	SCHEDA TECNICA PRODOTTO MOZZARELLINE TECHNICAL SCHEDULE BREADED BITS OF MOZZARELLA		M 150	
			Rev.21	20-09-24

Numero cartoni per pallet / Boxes per pallet	207	108	108
Numero confezioni per pallet/ Pieces per pallet	2070	1.080	648
Altezza pallet con epal cm /Pallet high (cm)	186	214	214
Peso netto pallet Kg/ Pallet weight (kg)	~518	540	648

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:
Mozzarella/ Mozzarella cheese	45%	Mozzarella 45% (latte, sale, caglio, correttore di acidità: acido citrico), farina di frumento, acqua, farina di riso, sale iodato (sale, iodato di potassio), sale, lievito, paprica in polvere, curcuma in polvere. Ingredients mozzarella cheese 45% (milk, salt, rennet, acidity regulator: citric acid), wheat flour, water, rice flour, iodized salt (salt, potassium iodate), salt, yeast, paprika, turmeric.
Note	Può contenere soia e 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). The product may contain soy, mustard . 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/ Cooking tips	
In Padella/ In the pan	Far scaldare in una padella dal fondo piccolo ed i bordi alti, abbondante olio. Versare le mozzarelline nell'olio bollente poche per volta, regolando la fiamma affinché l'olio non si raffreddi; cuocere per 3 – 4 minuti rigirandole delicatamente. Mettere le mozzarelline nella carta assorbente e lasciarle riposare coperte per altri 1-2 minuti prima di servire. Heat abundant oil in a pan with small bottom and high rim. Put "Mozzarelline" in the boiling oil. Let frying for 3/4 minutes, turning them delicately. Put down the "Mozzarelline" on blotting paper to absorb the oil. Please wait 2 minutes before serving.
In Friggitrice/ In the fryer	Con la temperatura dell'olio a 180 °C, versare le mozzarelline nell'olio bollente poche per volta, affinché l'olio non si raffreddi e cuocere per 2 – 3 minuti. Mettere le mozzarelline nella carta assorbente e lasciarle riposare coperte per altri 1-2 minuti prima di servire. With the oil at a temperature of 180° C, put a few "Mozzarelline" in the boiling oil. Let frying for 1/2 minutes, turning them delicately. Put down the "Mozzarelline" on blotting paper to absorb the oil. Please wait 2 minutes before serving.

Dichiarazione Nutrizionale valori medi/ Nutritional values average		x 100g	% RI (x 100g)
Energia/ Energy Values	kJ	986	
	Kcal	236	12%
Grassi/ Fats	g	12	17%
di cui acidi grassi saturi/ Saturated fatty acids	g	6,2	31%
Carboidrati/ Carbohydrate	g	21	8%
di cui zuccheri/ of wich Sugar	g	4,5	5%
fibre / Roughage	g	1,2	---
proteine / Protein	g	9,8	20%
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)

	SCHEDA TECNICA PRODOTTO MOZZARELLINE TECHNICAL SCHEDULE BREADED BITS OF MOZZARELLA		M 150	
			Rev.21	20-09-24

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	18 ± 2g	Gusto: Taste:	Interno tipico di mozzarella filante; esterno tipico di panatura croccante./ Inside part typical of mozzarella cheese; The outer is typical of crispy breadcrumbs.	
Forma/ Shape:	sferica irregolare/ Spherical irregular	Consistenza:/ Consistency:	Soda. Esterno croccante con ripieno di mozzarella filante./ Compact. Outside crunchy with stuffing of mozzarella cheese.	
Diametro Medio/ Avarage diameter	38 ± 3mm	Colore:/ Colour	Dorato tipico di pangrattato/ Typical golden breadcrumbs.	
		Aspetto: Appearance:	Tipico di bocconcino di mozzarella impanato / Typical of breaded bits of mozzarella cheese.	
		Odore:/ Smell:	Tipico di pangrattato/ Breadcrumbs typical.	

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. 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* and 89/109/EEC* and with Regulation (EU) nr 1169/2011 on the provision of food information to consumers.

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

	SCHEDA TECNICA PRODOTTO MOZZARELLINE <i>TECHNICAL SCHEDULE</i> BREADED BITS OF MOZZARELLA		M 150	
			Rev.21	20-09-24

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>	
---	--	--