

	SCHEDA TECNICA PRODOTTO PANZEROTTINI FORNO SCAMORZA E NDUJA I LOVE <i>TECHNICAL SCHEDULE</i> PRE-FRIED PANZEROTTINI SCAMORZA CHEESE AND NDUJA	M 150	
		Rev. 2	05-02-24

Nome Commerciale PANZEROTTINI SCAMORZA E 'NDUJA	Denominazione <i>Preparazione gastronomica a base di pasta lievitata (70%) con ripieno alla 'nduja e pomodoro e scamorza (30%). Prefritta. Surgelata.</i> <i>Gastronomic preparation based on leavened dough (70%) with 'nduja and tomato and with scamorza filling (30%). Pre-fried. Frozen.</i>
--	--

Confezione / Pack	Astuccio Retail / Retail Box	
Codice Prodotto/ <i>Product code</i>	0300523	
Numero Pezzi per confezione/ <i>Number of pieces per box</i>	7 ± 1	
Peso Netto Confezione/ <i>Net weight box</i>	210g	

Imballaggio Primario: Unità Consumatore/ First Packaging: Consumer Unit

Tipo confezione/ <i>Pack</i>	cartoncino politenato 220 + 20 politene (g/m ²)	
Peso imballo primario/ <i>Weight first packaging</i>	30 ± 1g	
Dimensioni confezione (L x H x P)/ <i>Pack size (L x H x P)</i>	193 x 37 x 136 (± 2mm)	
GTIN-13 (EAN-13)/ <i>EAN code</i>	8006704506734	
Indicazioni per smaltimento / <i>instructions for disposal</i>	<i>Raccolta indifferenziata</i> <i>Mixed waste</i>	
Diciture/ <i>Captions</i>	Tutte le diciture previste dalle attuali normative sull'etichettatura. Lotto di produzione e scadenza come segue:! <i>The captions on the label provided by the current labels regulations. Production lot and expiry date:</i> Lotto (L): GGGA Da consumarsi preferibilmente entro la fine: MM AA (oppure GG MM AA) <i>Lot (L): DDDY</i> <i>Best before: MM YY</i> <i>(or DD MM YY)</i>	

Imballaggio Secondario: Unità Trade/ Secondary Packaging: Trade Unit

Tipo confezione/ <i>Pack</i>	Scatola americana	
Materiale/ <i>Material</i>	Cartone ondulato	
Numero confezioni per cartone/ <i>Pieces per box</i>	6	
Dimensioni (L x H x P)/ <i>Size (L x H x P)</i>	205 x 115 x 285 (± 2 mm)	
Peso cartone/ <i>Weight packaging</i>	170 ± 5 g	
ITF code secondary packaging	18006704506731	

Schema Palettizzazione/ Logistic informations
Schema Palettizzazione/ Logistic informations

	SCHEDA TECNICA PRODOTTO PANZEROTTINI FORNO SCAMORZA E NDUJA I LOVE <i>TECHNICAL SCHEDULE</i> PRE-FRIED PANZEROTTINI SCAMORZA CHEESE AND NDUJA	M 150	
		Rev. 2	05-02-24

Tipo pallet/ Kind of pallet	Euro pallet	
Numero cartoni per strato/ Boxes per layer	16	
Numero strati per pallet/ Layers per pallet	14	
Numero cartoni per pallet/ Boxes per pallet	224	
Numero confezioni per pallet/ Pieces per pallet	1344	
Altezza pallet con epal cm(± 2cm)/Pallet high (cm)	194	
Peso netto pallet Kg/ Pallet weight (kg)	≈282	

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/24months	Shelf life residua minima/ Minimum Shelf life	12 mesi/12 months
Quantità / Quantity	Lista ingredienti:		
Smoked fresh spun paste cheese	9,5 %	farina di GRANO tenero, acqua, polpa di pomodoro 17%, scamorza affumicata 9,5% (LATTE, sale, caglio, aromatizzante di affumicatura), olio di semi di girasole, fiocchi di patate (patate, emulsionante: mono- e digliceridi degli acidi grassi; antiossidante: METABISOLFITO di sodio; curcuma, estratto di paprika), sale iodato (sale, iodato di potassio), amido di patata modificato, lievito di birra, emulsionante: mono- e digliceridi degli acidi grassi; salame 'Nduja 1% (grasso di suino, carne di suino, peperoncino rosso 30%, sale), strutto, farina di FRUMENTO maltato, olio extravergine di oliva, basilico, pepe nero. Ingredients soft WHEAT flour, water, tomato pulp 17%, smoked fresh spun paste cheese 9,5% (MILK, salt, rennet, smoke flavouring), sunflower oil, potato flakes (potatoes, emulsifier: mono- and diglycerides of fatty acids; antioxidant: sodium METABISULPHITE; turmeric, paprika extract), iodized salt (salt, potassium iodate), modified potato starch, brewer's yeast, emulsifier: mono- and diglycerides of acids fats, Nduja salami 1% (pork fat, pork meat, red pepper 30%, salt), lard, malted WHEAT flour, extra virgin olive oil, basil, black pepper.	
Salame Nduja	1%		
Polpa di pomodoro	17%		
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>May contain soy, mustard. The product is to be consumed after cooking. The substances that cause allergies / intolerances are shown in bold in the ingredient list (as per EU regulation 1169/2011).</i>		

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 ad aria	Disporre i Panzerottini ancora surgelati nel cestello e cuocere a 200°C per 6 minuti. Place the still frozen Panzerottini in the basket and cook at 200°C for 6 minutes.
In Forno/ In the oven	Scongellare i Panzerottini per 10 min a temp.ambiente. Far cuocere i Panzerottini in forno preriscaldato (200°C) per circa 8 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 / In the fryer	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./ 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.

	SCHEDA TECNICA PRODOTTO PANZEROTTINI FORNO SCAMORZA E NDUJA I LOVE TECHNICAL SCHEDULE PRE-FRIED PANZEROTTINI SCAMORZA CHEESE AND NDUJA	M 150	
		Rev. 2	05-02-24

Dichiarazione Nutrizionale valori medi/ Nutritional values average		x 100g	% RI (x 100g)	x panzerottino (circa30g)	% RI (x panzerottino)
Energia / Energy values	KJ	996	12	298	4
	Kcal	236		71	
Grassi/ Fats	g	6,4	9	1,9	3
di cui acidi grassi saturi / Saturated fatty acids	g	1,0	5	0,3	2
Carboidrati / Carbohydrate	g	38	15	11	4
di cui zuccheri / Sugar	g	1,1	1	<0,5	<1
fibre / Roughage	g	0,7	---	<0,5	---
Proteine / Protein	g	6,3	13	1,9	4
Sale / Salt	g	1,0	17	0,31	5

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) 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	30 ± 2g	Gusto: Taste:	Tipico dei panzerottini ripieni al pomodoro typical of panzerotto with tomato stuffing
Forma/shape	semiellittica con bordo chiusura cappettato/ semielliptical	Consistenza:/ Consistency:	Friabile ma non umida / crumbly but not humid
Diametro Maggiore/ Major diameter	65 ± 2mm	Colore:/ Color:	Dorato / white with golden hues
Diametro Minore/ Minor diameter	53 ± 2mm	Aspetto:/ Appearance:	Tipico dei panzerottini ripieni/ typical of panzerotto stuffed
Spessore/ Thickness	28 ± 2mm	Odore:/ Smell:	Tipico dei panzerottini ripieni/ typical of panzerotto stuffed

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

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