

	SCHEDA TECNICA OLIVE ALL'ASCOLANA FORNO TECHNICAL SCHEDULE PRE-FRIED ASCOLANA OLIVES		M 150	
			Rev. 19	06-03-18

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

Confezione / Pack	Busta Horeca / Horeca Envelope	Busta Retail / Retail Envelope	Astuccio Retail – linea “Al Volo” / Retail Box “Al Volo”
	Inserire immagine		Inserire immagine
Codice Prodotto / Product code	300073		200034
Numero Pezzi per confezione / Number of pieces per box	63 ± 8		14 ± 1
Peso Netto Confezione / Net weight box	1000g	500g	235g

Imballaggio Primario: Unità Consumatore / First Packaging: Consumer Unit

Tipo confezione / Pack	Film duplex in polipropilene coestruso mattato (PP coex matt: 20 µm) e polietilene (PE: 55 µm) Film duplex in polypropylene (PP coex matt: 20 µm) e polyethylene (PE: 55 µm)	Film duplex in polipropilene coestruso mattato (PP coex matt: 20 µm) e polietilene (PE: 55 µm) Film duplex in polypropylene (PP coex matt: 20 µm) e polyethylene (PE: 55 µm)	cartoncino politenato 280 + 20 politene (gr/m ²) cartons lined with polyethylene 280 + 20 polyethylene (gr/m ²)
Peso imballo primario / Weight first packaging	10 ± 1g	10 ± 1g	20 ± 1g
Dimensioni confezione (L x H x P) / Pack size (L x H x P)	200 x 290 x 60 (±3 mm)		145 x 37 x 123 (± 2mm)
GTIN-13 (EAN-13)	8006704501753	8006704502552	8006704503146
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	12
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)	371 x 147 x 155 (± 2mm)
Peso cartone / Weight packaging	320 ± 5g	320 ± 5g	170 ± 5g
GTIN-13 (GS1-128) / EAN code secondary packaging	08006704511752	08006704512551	08006704513145

Schema Palettizzazione / Logistic informations

Tipo pallet/ Kind of pallet	Euro pallet	Euro pallet	Euro pallet
Numero cartoni per strato/ Boxes per layer	12	12	16
Numero strati per pallet/ Layers per pallet	9	9	13
Numero cartoni per pallet/ Boxes per pallet	108	108	208
Numero confezioni per pallet/ Pieces per pallet	648	1080	2.496
Altezza pallet con epal cm/ Pallet high (cm)	214	214	207
Peso netto pallet Kg/ Pallet weight (kg)	648	540	587

	SCHEDA TECNICA OLIVE ALL'ASCOLANA FORNO TECHNICAL SCHEDULE PRE-FRIED ASCOLANA OLIVES		M 150	
			Rev. 19	06-03-18

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 22000:2005 - ISO 14001:2004 – EMAS – BS OHSAS 18001:2007			

Tecnologia di conservazione <i>Storing technology</i>	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	18 mesi/18 months	Shelf life residua minima/ Minimum Shelf life	10 mesi/10 months
--	--------------------------	--	--------------------------

Quantità / Quantity		Lista ingredienti:
Olive verdi Green olives	40%	Olive verdi denocciolate 40% (olive, acqua, sale, correttore di acidità: acido citrico, acido lattico), farina di grano tenero, acqua, carne al forno 8% (carne di bovino, carne di suino, cotenna suina, carote, cipolle, sale, aromi, spezie), olio di semi di girasole, mortadella 3% (carne di suino, grasso di suino, cotenna suina, sale, spezie, aromi, conservante: E250), formaggio , Grana Padano DOP (contiene latte , contiene lisozima da uova), sale, aroma, spezie, sale iodato 0,02%, lievito di birra. Ingredients: <i>Stoned green olives 40% (olives, water, salt, acidity controller: citric acid, lactic acid), soft wheat flour, water, meat 8% (beef meat, pork meat, pork fat, carrot, onion, salt, aromas,spices)), sunflower oil, mortadella 3% (pork meat, pork fat, salt, spices, flavorings, preservative: E250), cheese, Grana Padano cheese (contains eggs), salt, aromas, spices, iodized salt, yeast.</i> The product may contain pits or pit fragments.
Carne al forno Meat	8%	
Mortadella Mortadella	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, 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 , 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 / Cooking tips	
In Padella / In the pan	Togliere le Olive dal congelatore 10 minuti prima della cottura; disporre le Olive in una padella con fondo antiaderente e cuocere per circa 14 minuti, rigirandole di tanto in tanto. /
In Forno / in the oven	Disporre le Olive ancora surgelate su una teglia con della carta forno. Mettere le Olive in forno già caldo a 220°C e cuocere per circa 10 minuti. / Put the "Olive all'Ascolana" in a baking dish. Let cook in the previously heated oven (220° C) for about 10 minutes.
In microonde / In the microwave	A 900 WATT, far cuocere le Olive ancora surgelate 1 MINUTO E 40 SECONDI. Dopo la cottura, lasciare riposare ½ minuto, coprendole con carta assorbente. Let cook the still frozen Panzerottini during 1 minutes 40 seconds (900W).

Dichiarazione Nutrizionale valori medi / Nutritional values average		x 100g	%RI (x 100g)	RI: assunzioni di riferimento di un adulto medio (8400 kJ / 2000 kcal) <i>Reference intake of an average adult (8400 kJ / 2000 kcal)</i>
Energia / Energy Values	kJ	1033		
	Kcal	248	12%	
Grass/ Fats	g	15	21%	
di cui acidi grassi saturi /Saturated fatty acids	g	2,4	12%	
Carboidrati / Carbohydrate	g	22	8%	
di cui zuccheri / Sugar	g	2,1	2%	
fibre / Roughage	g	1,4	---	
Proteine / Protein	g	6,4	13%	
Sale / Salt	g	2,0	33%	

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

	SCHEDA TECNICA OLIVE ALL'ASCOLANA FORNO TECHNICAL SCHEDULE PRE-FRIED ASCOLANA OLIVES		M 150	
			Rev. 19	06-03-18

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 / Microbiological parameters		Parametri chimici / Chemical features	
	Valori massimi		Valori std
Enterobacteriaceae	1.000 UFC/g	Umidità / Humidity	57 ± 2,5 %
Bacillus Cereus	100 UFC/g	Ceneri / Ash	1,5 ± 0,3 %
E. coli	100 MPN/g		
Stafilococchi coagulasi positivi / Coagulase Positive Staphylococcus	1.000 UFC/g		
Listeria monocytogenes	Assente in 25 g / Absent in 25 g		
Salmonella	Assente in 25 g / Absent in 25 g		

Redatto da RAQ / Written by RAQ A.N. Locorotondo	Verificato da RPR / Verified by RPR Francesco Corvino	Approvato da PRS / Approved by PRS Massimo Bianco
		