

| | | | | |
|--|--|--|--------------|----------|
|  | SCHEDA TECNICA PRODOTTO PANKROC AI FUNGHI | | M 150 | |
| | | | Rev. 21 | 02-05-24 |

| | |
|---|---|
| Nome Commerciale PANKROC AI FUNGHI | Denominazione Crêpes con ripieno ai Funghi e mozzarella surgelate |
|---|---|

| Confezione | Astuccio Retail | Busta Retail | Busta Horeca |
|-----------------------------|-----------------|--|--------------|
| | Ins.immagine |  | |
| Codice Prodotto | 0500304 | 500230 | |
| Numero Pezzi per confezione | 4 | 10 | |
| Peso Netto Confezione | 200g | 500g | |

| Imballaggio Primario: Unità Consumatore | | | |
|---|---|--|--|
| Tipo confezione | cartoncino politenato 280 + 20 politene (gr/m ²) | film duplex in polipropilene (PP: 20µm) e polietilene (PE: 65µm) / laminated film polypropylene (PP coex matt: 20µm) And polyethylene (PE: 55µm) | |
| Peso imballo primario | 20 ± 1g | 11 ± 1 g | |
| Dimensioni confezione (L x H x P) | 145 x 37 x 123 (± 2mm) | 240 x 240 x 40 (± 3 mm) | |
| GTIN-13 (EAN-13) | 8006704502873 | 8006704900150 | |
| Diciture | Tutte le diciture previste dalle attuali normative sull'etichettatura. Lotto di produzione e scadenza come segue: Lotto (L): G GGA 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 | 10 | 10 | |
| Dimensioni (L x H x P) | 254 x 190 x 152 (± 3mm) | 397 x 211 x 197 (± 2 mm) | |
| Peso cartone | 115 g ± 5g | 320 ± 5 g | |
| GTIN-13 (GS1-128) | 08006704515408 | 08006704910104 | |

| Schema Palettizzazione | | | |
|------------------------------|-------------|-------------|--|
| Tipo pallet | Euro pallet | Euro pallet | |
| Numero cartoni per strato | 23 | 12 | |
| Numero strati per pallet | 9 | 8 | |
| Numero cartoni per pallet | 207 | 96 | |
| Numero confezioni per pallet | 2070 | 960 | |
| Altezza pallet con epal cm | 186 | 192 | |
| Peso netto pallet Kg | 414 | 480 | |

| | |
|--------------------------------------|--|
| 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 - ISO 45001 |

| | | | | |
|--|--|--|--------------|----------|
|  | SCHEDA TECNICA PRODOTTO PANKROC AI FUNGHI | | M 150 | |
| | | | Rev. 21 | 02-05-24 |

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

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

| Quantità (nel ripieno) Quantity (in the filling) | | |
|---|--|--|
| Funghi prataioli Mushrooms | 37% | Ingredienti: ripieno ai funghi 40% [siero di latte reidratato, funghi prataioli 37% (14,8% nel prodotto finito) (Agaricus bisporus), farina di grano tenero, mozzarella 6,5% (2,6% nel prodotto finito)(latte vaccino, sale, caglio microbico, fermenti, correttore di acidità: acido citrico), amido di frumento , margarina (grassi (palma) ed oli vegetali (girasole), acqua, emulsionanti: mono- e digliceridi degli acidi grassi; sale, correttori di acidità: acido citrico, citrati di sodio; aromi), funghi porcini 1,7% (0,7% nel prodotto finito) (Boletus spp.), olio extravergine d'oliva 1,6%, olio di semi di girasole, sale iodato 1% (sale, iodato di potassio), prezzemolo, cipolla, aglio, pepe nero, amido di riso], farina di grano tenero, siero di latte reidratato, acqua, uova , olio di semi di girasole, sale iodato 0,2% (sale, iodato di potassio), lievito di birra, sale, paprica in polvere, curcuma in polvere. Ingredients: Stuffed with mushrooms 40% [rehydrated whey , mushrooms 37% (14,8% in the finished product) (Agaricus bisporus), wheat flour, mozzarella cheese 6,5% (2,6% in the finished product) (milk , salt, microbial rennet, enzymes, acidity regulator: citric acid), wheat starch, margarine (fats (palm oil) and vegetable oils (sunflower), water, emulsifiers: mono- and diglycerides of fatty acids; salt, acidity regulator: citric acid, sodium citrate; flavoring), porcini mushrooms 1,7% (0,7% in the finished product) (Boletus spp.), extra virgin olive oil 1,6%, sunflower oil, iodized salt 1% (salt, potassium iodate), parsley, onion, garlic, black pepper, rice starch], wheat flour, rehydrated whey , water, eggs , sunflower seeds oil, iodized salt 0,2% (salt, potassium iodate), salt, yeast, paprika, turmeric. |
| Funghi Porcini Porcini Mushrooms | 1,7% | |
| Mozzarella Mozzarella cheese | 6,5% | |
| Olio extravergine d'oliva Extra virgin olive oil | 1,6% | |
| 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>The product should contains soy, mustard traces</i> The product should be eaten after cooking. <i>Allergic ingredients are marked in bold in the ingredient list (by the UE 1169/2011 regulation)</i> | |

| Preparazione / Preparation | |
|---|--|
| In friggitrice/ In the fryer | Con la temperatura dell'olio a 180°C, versare i Pankroc, ancora surgelati, e cuocere per circa tre minuti. <i>With the oil temperature at 180 °C, pour the Pankroc still frozen, and cook for about three minutes.</i> |
| In tostapane/ In the toaster | Lasciare scongelare i Pankroc per 10 minuti; quindi cuocerli nel tostapane per 9 minuti. <i>Thaw the products during 10 minutes before toasting them during 9 minutes.</i> |
| In padella / In the pan | Lasciare scongelare i Pankroc per 10 minuti; quindi cuocerli in padella con un po' d'olio per circa 7 minuti, rigirandoli dopo 3 minuti. <i>Thaw the products during 10 minutes .Put some oil in the pan, put the pancakes and cook for 7 minutes turning them after 3 minutes.</i> |
| In forno / In the oven | Lasciare scongelare i Pankroc per 10 minuti; quindi cuocerli nel forno già caldo (220° C) per circa 15 minuti, rigirandoli dopo 7 minuti. <i>Thaw the products during 10 minutes .Put some oil or butter or margarine on the pancakes. Let cook in the previously heated oven (200° C) for about 15 minutes turning them after 7 minutes.</i> |
| In friggitrice ad aria/ In the air fryer | Disporre i Pankroc ancora surgelati 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 Pankroc in the basket and cook at 200°C for 5 minutes. For greater crunchiness we recommend spraying the product with oil;</i> |

| Dichiarazione Nutrizionale valori medi | | x 100g | % RI (x 100g) | x Pezzo (= 50g) | % RI (x pezzo) |
|---|------|--------|------------------|--------------------|-------------------|
| energia | kJ | 803 | | 402 | |
| | Kcal | 190 | 10% | 95 | 5% |
| Grassi | g | 5,8 | 8% | 2,9 | 4% |
| di cui acidi grassi saturi | g | 1,5 | 8% | 0,8 | 4% |
| Carboidrati | g | 30 | 11% | 15 | 6% |
| di cui zuccheri | g | 3,8 | 4% | 1,9 | 2% |
| fibre | g | 1,2 | --- | 0,6 | --- |
| proteine | g | 4,7 | 9% | 2,4 | 5% |
| sale | g | 1,1 | 18% | 0,6 | 10% |

| |
|---|
| RI: |
| assunzioni di riferimento di un adulto medio (8400 kJ / 2000 kcal) |

| | | | | |
|---|--|--|--------------|----------|
|  | SCHEDA TECNICA PRODOTTO PANKROC AI FUNGHI | | M 150 | |
| | | | Rev. 21 | 02-05-24 |

| Conservazione Domestica | | |
|---|--------------------|--|
| Nel congelatore: | **** o *** (-18°C) | vedi data consigliata sulla confezione |
| | ** (-12°C) | 1 mese |
| | * (-6°C) | 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 | | |

| Caratteristiche Merceologiche | | Caratteristiche organolettiche | |
|-------------------------------|---------------|--------------------------------|---|
| Peso singolo pezzo | 50 ± 2,5g | Gusto: | Ripieno tipico di funghi ed esterno tipico di crêpe con panatura. |
| Forma | semiellittica | Consistenza: | Soda. Esterno croccante con ripieno cremoso. Crêpe soffice ma non umida |
| Diametro maggiore | 120 ± 5 mm | Colore: | Dorato tipico di pangrattato |
| Diametro minore | 60 ± 5 mm | Aspetto: | Tipico di crêpe con panatura esterna |
| spessore | 13 ± 3 mm | Odore: | Tipico di pangrattato |

| 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. 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 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 A.N. Locorotondo | |
|--|---|--|