



SCHEDA TECNICA PRODOTTO  
**PANKROC AI FUNGHI**

**M 150**

Rev. 21 02-05-24

Nome Commerciale	Denominazione
<b>PANKROC AI FUNGHI</b>	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 <sup>2</sup> )	film duplex in polipropilene (PP: 20µm) e polietilene (PE: 65µm) / <i>laminated film</i> <i>polypropylene</i> ( <i>PP coex matt: 20µm</i> ) <i>And polyethylene (PE: 55µm)</i>	
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): <b>GGGA</b> Da consumarsi preferibilmente entro la fine: <b>MM AA</b> (oppure <b>GG MM AA</b> )	Lotto (L): <b>GGGA</b> Da consumarsi preferibilmente entro la fine: <b>MM AA</b> (oppure <b>GG MM AA</b> )	

**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 – <a href="http://www.soavegel.it">www.soavegel.it</a>
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 <i>Mushrooms</i>	37%	Ingredienti: ripieno ai funghi 40% [siero di <b>latte</b> reidratato, funghi prataioli 37% (14,8% nel prodotto finito) ( <i>Agaricus bisporus</i> ), farina di <b>grano</b> tenero, mozzarella 6,5% (2,6% nel prodotto finito)( <b>latte</b> vaccino, sale, caglio microbico, fermenti, correttore di acidità: acido citrico), amido di <b>frumento</b> , 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) ( <i>Boletus spp.</i> ), 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 <b>grano</b> tenero, siero di <b>latte</b> reidratato, acqua, <b>uova</b> , olio di semi di girasole, sale iodato 0,2% (sale, iodato di potassio), lievito di birra, sale, paprica in polvere, curcuma in polvere.	
Funghi Porcini <i>Porcini Mushrooms</i>	1,7%		
Mozzarella <i>Mozzarella cheese</i>	6,5%		
Olio extravergine d'oliva <i>Extra virgin olive oil</i>	1,6%		
		<b>Ingredients:</b> <i>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.</i>	
Note	Può contenere <b>soia, senape</b> . <b>Il prodotto è da consumarsi previa cottura.</b> 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> <b>The product should be eaten after cooking.</b> <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
Forma	semielittica
Diametro maggiore	120 ± 5 mm
Diametro minore	60 ± 5 mm
spessore	13 ± 3 mm
Gusto:	Ripieno tipico di funghi ed esterno tipico di crêpe con panatura.
Consistenza:	Soda. Esterno croccante con ripieno cremoso. Crêpe soffice ma non umida
Colore:	Dorato tipico di pangrattato
Aspetto:	Tipico di crêpe con panatura esterna
Odore:	Tipico di pangrattato

Parametri microbiologici	Parametri chimici
	Valori massimi
Listeria monocytogenes	100 UFC/g
Bacillus Cereus	1.000 UFC/g
Stafilococchi coagulasi positivi	1.000 UFC/g
Salmonella	Assente in 25g
	Valori std
	ACRILAMMIDE
	MELAMMINA
	N°PEROSSIDI
	max. 500 µg/Kg
	max. 2,5 mg/Kg
	max.20 meq O <sub>2</sub> /Kg

**DICHIARAZIONI / Statements**

Tutte le Direttive e Regolamenti sono consultabili sul sito: [http://europa.eu/eu-law/legislation/index\\_it.htm](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](http://europa.eu/eu-law/legislation/index_en.htm)

<b>OGM / GMO STATUS</b>	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. 1829/2003 e N. 1830/2003. <i>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.</i>
<b>TRATTAMENTI IONIZZANTI – IRRADIAZIONI / Ionization and Irradiation status</b>	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. <i>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.</i>
<b>CONTAMINANTI / Contaminants</b>	SOAVEGEL attesta che il prodotto citato in questa scheda tecnica è conforme ai Regolamenti (UE) N. 2023/915 e N. 333/2007. <i>SOAVEGEL certifies that the product mentioned in this technical data sheet is in accordance with Regulations (EU) nr 2023/915 and nr 333/2007.</i>
<b>PESTICIDI / Pesticides</b>	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. <i>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.</i>
<b>IMBALLAGGIO PRIMARIO / Primary packaging</b>	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. <i>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<sup>4</sup> and 89/109/EEC<sup>4</sup> and with Regulation (EU) nr 1169/2011 on the provision of food information to consumers.</i>

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	
--	---	--