

	SCHEDA TECNICA PRODOTTO PANKROC POMODORO E MOZZARELLA TECHNICAL SCHEDULE PANKROC WITH TOMATO AND MOZZARELLA CHEESE		M 150
	Rev. 22	17-06-24	

Nome Commerciale	Denominazione
PANKROC POMODORO E MOZZARELLA	Crêpes panate con ripieno al pomodoro e mozzarella surgelate

Confezione	Astuccio Retail	Busta Retail	Busta Horeca
			
Codice Prodotto	0500311	500200	
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 coestruso mattato (PP coex matt: 20 µm) e polietilene (PE: 60 µm)	
Peso imballo primario	20 ± 1 g	11 ± 1 g	
Dimensioni confezione (L x H x P)	145 x 37 x 123 (± 2 mm)	240 x 240 x 40 (± 3 mm)	
GTIN-13 (EAN-13)	8006704500886	8006704900075	
Diciture	Tutte le diciture previste dalle attuali normative sull'etichettatura. Lotto di produzione e scadenza come segue:		
	Lotto (L): GGGA Da consumarsi preferibilmente entro la fine: MM AA (oppure GG MM AA)	Lotto (L): GGGA Da consumarsi preferibilmente entro la fine: MM AA (oppure GG MM AA)	
Indicazioni per raccolta rifiuti	C PAP/81 – RACCOLTA CARTA – SEGUIRE LE REGOLE DEL PROPRIO COMUNE	RACCOLATA PLASTICA	

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 194 (± 2 mm)	
Peso cartone	115 g ± 5g	320 ± 5 g	
GTIN-13 (GS1-128)	08006704515743	08006704910074	

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 confezionato da: Produced by:	SOAVEGEL srl
---	---------------------

	SCHEDA TECNICA PRODOTTO PANKROC POMODORO E MOZZARELLA <i>TECHNICAL SCHEDULE</i> PANKROC WITH TOMATO AND MOZZARELLA CHEESE		M 150	
	Rev. 22			17-06-24

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	Surgelazione	Note	Prodotto surgelato e confezionato automaticamente in linea
------------------------------------	--------------	------	--

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

Quantità Quantity		
Semiconcentrato di pomodoro / Tomato paste	27% nel ripieno / in the filling	<p>Ingredienti:</p> <p>Ripieno al pomodoro e mozzarella 40% [siero di latte reidratato, semiconcentrato di pomodoro 27% (10,8% nel prodotto finito), mozzarella 17% (6,8% nel prodotto finito) (latte, sale, caglio microbico, fermenti lattici, correttore di acidità:acido citrico), amido di frumento, farina di grano tenero, margarina (grassi (palma) ed oli vegetali (girasole), acqua, sale, emulsionanti: mono- e digliceridi degli acidi grassi; correttori di acidità: acido citrico, citrati di sodio; aroma), olio extravergine d'oliva 1,6%, sale iodato 0,9% (sale, iodato di potassio), succo di barbabietola, origano], 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.</p> <p><i>Ingredients:</i></p> <p><i>Tomato and Mozzarella filling 40% [rehydrated whey, tomato paste 27% (10,8% in the finished product), mozzarella cheese 17% (6,8% in the finished product) (milk, salt, microbial rennet, enzymes, acidity regulator: citric acid), wheat starch, wheat flour, margarine (fats (palm oil) and vegetable oils (sunflower), water, emulsifiers: mono-and diglycerides of fatty acids; salt, acidity regulator: citric acid, sodium citrate; flavoring), extra virgin olive oil 1,6%, iodized salt 0,9% (salt, potassium iodate), red beet juice, oregano], soft wheat flour, rehydrated whey, water, eggs, sunflower oil, iodized salt 0,2%(salt, potassium iodate) salt, yeast, paprika, turmeric.</i></p>
Mozzarella / Mozzarella cheese	17% nel ripieno / in the filling	
Olio extravergine d'oliva / Extra virgin olive oil	1,6% nel ripieno / in the filling	
Note	<p>Può contenere soia, senape.</p> <p>Il prodotto è da consumarsi previa cottura.</p> <p>le sostanze che provocano allergie/intolleranze sono riportate in grassetto nella lista ingredienti (come da reg.UE 1169/2011)</p> <p><i>The product may contains soy, mustard.</i></p> <p><i>The product should be eaten after cooking.</i></p> <p><i>Allergic ingredients are marked in bold in the ingredient list (by the UE 1169/2011 regulation)</i></p>	

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	764		381	
	Kcal	182	9%	91	5%
Grassi	g	5,5	8%	2,7	4%
di cui acidi grassi saturi	g	2,3	12%	1,1	6%

	SCHEDA TECNICA PRODOTTO PANKROC POMODORO E MOZZARELLA <i>TECHNICAL SCHEDULE</i> PANKROC WITH TOMATO AND MOZZARELLA CHEESE				M 150	
					Rev. 22	17-06-24

Carboidrati	g	26	10%	13	5%
di cui zuccheri	g	6,2	7%	3,1	3%
fibre	g	1,8	---	0,9	---
proteine	g	6,4	13%	3,2	6%
sale	g	1,2	20%	0,6	10%

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

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 ± 2,5 g	Gusto:	Ripieno tipico di pomodoro, mozzarella e origano; 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

	SCHEDA TECNICA PRODOTTO PANKROC POMODORO E MOZZARELLA <i>TECHNICAL SCHEDULE</i> PANKROC WITH TOMATO AND MOZZARELLA CHEESE		M 150
	Rev. 22	17-06-24	

	<i>materials and articles intended to come into contact with food and repealing Directives 80/590/EEC⁴ and 89/109/EEC⁴ and with Regulation (EU) nr 1169/2011 on the provision of food information to consumers.</i>
--	---

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> A.N. Locorotondo	
---	--	--