



Codice:

805724

Descrizione:

SOAVELLI POMOD/MOZZ(50GR.CA)BST 1 KG GEL

DENOMINAZIONE DI VENDITA

ULTERIORE DESCRIZIONE PRODOTTO

PROVENIENZA MATERIA PRIMA

INGREDIENTI

ALLERGENI

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

SOAVELLI POMOD/MOZZ(50GR.CA)BST 1 KG GELO

Crepes panate con ripieno al pomodoro e mozzarella surgelate

Mozzarella: UE/non UE

Uovo: Italia

Pomodoro: Italia

Ripieno di 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,frina 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

Nel prodotto: latte,grano,frumento,uova

Può contenere soia,senape

Acrilammide: max 500 µg/kg

Melamina: max 2,5 mg/kg

N. perossidi: max 20 meq O₂/kg

Listeria monocytogenes: 100 ufc /g

Bacillus Cereus: 1000 ufc/g

Stafilococchi coagulasi positivi: 1000 ufc/g

Salmonella: assente in 25g

Forma: semiellittica

Gusto: ripieno tipico di pomodoro,mozzarella e origano;

esterno tipico di crepe con panatura

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	Consistenza: soda, esterno croccante con ripieno cremoso. Crepe soffice ma non umida Colore: dorato tipico di pangrattato Aspetto: tipico di crepe con panatura esterna Odore: tipico di pangrattato
VALORI NUTRIZIONALI/ENERGETICI	Valori medi per 100 g di prodotto: Energia: 764 kJ / 182 kcal Grassi: 5,5 g di cui saturi: 2,3 g Carboidrati: 26 g di cui zuccheri: 6,2 g Fibre: 1,8 g Proteine: 6,4 g Sale: 1,2 g
OGM	Assenti
MODALITÀ DI UTILIZZO	Il prodotto è da consumarsi previa cottura. In friggitrice: con la temperatura dell'olio a 180°C, versare i Soavelli, ancora surgelati, e cuocere per circa tre minuti In tostapane: lasciare scongelare i Soavelli per 10 minuti; quindi cuocerli nel tostapane per 9 minuti In padella: lasciare scongelare i Soavelli per 10 minuti; quindi cuocerli in padella con un pò d'olio per circa 7 minuti, rigirandoli dopo 3 minuti In forno: lasciare scongelare i Soavelli per 10 minuti; quindi cuocerli nel forno già caldo (220°C) per circa 15 minuti, rigirandoli dopo 7 minuti
CONSERVAZIONE	**** o *** (-18°C): 24 mesi ** (-12°C): 1 mese * (-6°C): 1 settimana Nello scomparto del ghiaccio: 3 giorni
CONSER./DURAB. DOPO L'APERTURA	Una volta scongelato il prodotto non deve essere ricongelato e può essere conservato in frigorifero per 24 h
TMC (DURABILITÀ)	24 mesi
IMBALLO PRIMARIO	Busta film duplex in polipropilene (PP 20µm) e polietilene (PE:55µm)
IMBALLO SECONDARIO	Scatola americana cartone ondulato
DIMENSIONI ARTICOLO	Peso singolo pezzo: 50 +/- 2,5 g Diametro maggiore: 120 +/- 5 mm Diametro minore: 60 +/- 5 mm Spessore: 13 +/- 3 mm
DIMENSIONI IMBALLO PRIMARIO	Lunghezza: 200 +/- 3 mm Altezza: 290 +/- 3 mm Profondità: 60 +/- 3 mm
QUANTITÀ PER CONFEZIONE	n. 20 pz +/- 1
PESO NETTO SINGOLO PEZZO	1 kg
PESO IMBALLO PRIMARIO	10 +/- 1g
PESO IMBALLO SECONDARIO	320 +/- 5g
PESO NETTO PALLET	540 kg

CONTENUTO PER CARTONE	n. 5
CARTONI PER PALLET	n. 96
CARTONI PER STRATO	n. 12
N°STRATI PER PALLET	n. 8
DIMENSIONE DEL CARTONE	Lunghezza: 397 +/- 2 mm Altezza: 221 +/- 2 mm Profondità: 197 +/- 2 mm
MISURE PALLET	214 cm
ALTRE CARATTERISTICHE	Prodotto surgelato e confezionato automaticamente in linea Prodotto adatto a una dieta latte-ovo-vegetariana
MARCHIO	Sovagel
AUTORIZZAZIONE SANITARIA	IT 716 CE
CODICE A BARRE SINGOLA UNITÀ	8006704504747
CODICE A BARRE CARTONE	08006704514746
NOMENCLATURA COMBINATA	21069098
STABILIMENTO DI PRODUZIONE	V.le dell'Industria Z.I. 72021 Francavilla Fontana (BR)
DATA REVISIONE FORNITORE	Revisione 28 20/06/2024
INTEGRAZIONI	28/03/2024 27/09/2023
DATA CONFERMA SCHEDA	25/11/2025