



Codice:

805723

Descrizione:

SOAVELLI FORMAGGIO (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 FORMAGGIO (50GR.CA)BST 1 KG GEL

Crepes panate con ripieno al formaggio. Surgelate

Formaggio: UE/NON UE

Mozzarella: UE/NON UE

Uovo: Italia

Ripieno al formaggio 40% [siero di latte reidratato, formaggio 18,5%(7% nel prodotto finito),mozzarella 7,4% (3% nel prodotto finito)(latte,sale,caglio microbico,fermenti,correttore di acidità:acido citrico),farina di grano tenero,olio extravergine d'oliva 1,6%,margarina(grassi(palma) ed oli vegetali(girasole),acqua,emulsionanti:mono e digliceridi degli acidi grassi,sale,corettori di acidità:acido citrico,citrati di sodio,aromi),amido di frumento,sale iodato 1%(sale,iodato di potassio),pepe bianco],farina di grano tenero,siero di latte reidratato,acqua,uova,olio di semi di girasole,sale,sale iodato 0,2%(sale,iodato di potassio),lievito di birra,estratti di spezie(parica e curcuma),paprika in polvere,curcuma in polvere

Nel prodotto: formaggio,latte,grano,frumento,uova

Può contenere soia e senape

Acrilammide: max 500 µg/kg

Melamina: max 2,5 mg/kg

N. Perossidi: max 20 meq O₂/kg

Contaminanti: REg. UE n. 2023/915 e n. 333/2007

Pesticidi: REg. UE n. 396/2005

Listeria monocytogenes: 100 ufc/g

Bacillus Cereus: 1000 ufc/g

Stafilococchi coagulasi positivi: 1000 ufc/g

Salmonella: assente in 25g

Gusto: ripieno tipico di formaggio tenero, 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: 924 kJ / 223 kcal

Grassi: 5,9 g

di cui saturi: 3,0 g

Carboidrati: 36 g

di cui zuccheri: 3,7 g

Fibre: 1,2 g

Proteine: 6,9 g

Sale: 1,2 g

OGM

Assenti

RADIAZIONI IONIZZANTI

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): 18 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

1000 g

PESO IMBALLO PRIMARIO

10 +/- 1g

PESO IMBALLO SECONDARIO

320 +/- 5g

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

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
ALTRE CARATTERISTICHE	Prodotto surgelato e confezionato automaticamente in linea
MARCHIO	Sovagel
AUTORIZZAZIONE SANITARIA	IT 716 CE
CODICE A BARRE SINGOLA UNITÀ	8006704504761
CODICE A BARRE CARTONE	08006704514760
NOMENCLATURA COMBINATA	21069098
STABILIMENTO DI PRODUZIONE	V.le dell'Industria Z.I. 72021 Francavilla Fontana (BR)
DATA REVISIONE FORNITORE	Rev. 20 02/05/2024
INTEGRAZIONI	28/03/2024
DATA CONFERMA SCHEDA	03/10/2025