



## Scheda tecnica prodotto

### **Fette di strudel di mele con pasta velo, surgelate, cotte, 5,76 kg - 36 fette PAN** **Articolo N°: 12500**

|                | unità | cartone            | bancale         |
|----------------|-------|--------------------|-----------------|
| Codice EAN     |       | 8000460012607      |                 |
| Misure         |       | 298 x 266 x 177 mm | altezza: 176 cm |
| Peso: netto kg |       | 5,76 kg            | 622,08 kg       |
| lordo kg       |       | ca. 6,6 kg         | ca. 736 kg      |

**Imballaggio:** fette / flow pack 6  
pezzi / astuccio  
flow pack / cartone 6  
cartoni / bancale 108 , 9 strati / bancale, 12 cartoni / strato

**Descrizione del prodotto:** Strudel di mele surgelato, già cotto e porzionato, preparato con mele fresche, sbucciate meccanicamente e tagliate a fettine ed uva sultanina scelta, affinato nel gusto con zucchero e cannella, arrotolato con una sfoglia sottile, tirata fino allo spessore di un velo.

**Ingredienti:** Mele 63%, farina di frumento (**grano**), acqua, margarina vegetale (grasso di palma, olio di girasole, acqua, emulsionante: mono e digliceridi degli acidi grassi, correttore di acidità: acido citrico), pangrattato (farina di frumento (**grano**), zucchero, cannella, sale, lievito), zucchero, uva sultanina, sale, cannella, aroma, acidificante: acido citrico, addensante: pectina. Può contenere tracce di **latte e soia**.

**Allergeni:** grano (glutine); può contenere tracce di latte (incl. lattosio) e soia.

**Preparazione:** Forno combinato: cuocere a 140°C con 60% di umidità per 20-25 minuti.  
Microonde (700W): riscaldare 1 fetta per ca. 3 minuti e 30 secondi, lasciar distribuire il calore per un paio di minuti.  
Forno (ventilato): riscaldare le fette di strudel surgelate su di una teglia (utilizzare carta da forno) nel forno preriscaldato. TEMPERATURA DI COTTURA: circa 160°C; TEMPO DI COTTURA: circa 25-30 min.; VAPORE: senza  
Attenzione: Il tempo di preparazione può variare secondo il tipo di forno e quantità del prodotto.

#### **Valori microbiologici in ufc/g:**

Carica batterica totale/Gesamtkeimzahl/total viable count  
Coliformi/Coliforme/coliforms  
Escherichia coli  
Staph. aureus  
Lieviti/Hefen/yeasts  
Muffe/Schimmel/moulds  
Salmonella  
Listeria monocytogenes

#### **Valori limite**

10.000  
100  
10  
100  
1.000  
1.000  
neg/25g  
neg/1g

#### **Valori nutrizionali medi per 100g:**

|                              |                  |
|------------------------------|------------------|
| energia:                     | 720kJ / 171 kcal |
| grassi:                      | 5,0 g            |
| -di cui acidi grassi saturi: | 2,7 g            |
| carboidrati:                 | 28 g             |
| -di cui zuccheri:            | 15 g             |
| proteine:                    | 2,5 g            |
| sale:                        | 0,25 g           |

**Da consumarsi preferibilmente entro:**

Se non indicato diversamente 18 Mesi seguendo le indicazioni di trasporto e stoccaggio.

|      | redatto                  | controllato e approvato |
|------|--------------------------|-------------------------|
|      | Assicurazione Qualità OK | Direzione OK            |
| Nome | Tatjana Melnicenko       | Benjamin Pan            |
| Data | 12.03.2019               | 13.03.2019              |



### Scheda tecnica prodotto

**Validità residua alla consegna:**

12 Mesi

**Stoccaggio:**

Temperatura: -18°C o inferiore

Una volta scongelato, il prodotto non deve essere ricongelato e va consumato entro 24 ore.

**Trasporto:**

Temperatura: -18°C o inferiore

|             | <i>redatto</i>              | <i>controllato e approvato</i> |
|-------------|-----------------------------|--------------------------------|
|             | Assicurazione Qualità<br>OK | Direzione<br>OK                |
| <i>Nome</i> | Tatjana Melnicenko          | Benjamin Pan                   |
| <i>Data</i> | 12.03.2019                  | 13.03.2019                     |

Versione: 12

valido da: 13.03.2019