



## 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 185 mm	altezza: 176 cm
Peso: netto kg		5,76 kg	622,08 kg
lordo kg		ca. 6,6 kg	ca. 737 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 naturale, acidificante: acido citrico, addensante: pectina. Può contenere tracce di: **latte, soia, senape.**

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

**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:	Valori limite
Carica batterica totale/Gesamtkeimzahl/total viable count	10.000
Coliformi/Coliforme/coliforms	100
Escherichia coli	10
Staph. aureus	100
Lieviti/Hefen/yeasts	1.000
Muffe/Schimmel/moulds	1.000
Salmonella	neg/25g
Listeria monocytogenes	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	Karl Huber
Data	10.03.2022	11.03.2022



### 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 OK	Direzione OK
<i>Nome</i>	Tatjana Melnicenko	Karl Huber
<i>Data</i>	10.03.2022	11.03.2022

Versione: 13

valido da: 11.03.2022