



**SCHEDA TECNICA**  
**STRUDEL DI MELE CRUDO**  
**1300g x 4 pezzi**

REV: 21  
Data emissione: 12.05.2021  
Pagina 1 di 3

**DEFINIZIONE PRODOTTO: Strudel di mele crudo surgelato da 1.300 g confezionato singolo.**



**INGREDIENTI:**

Mele 46 %, farina di **frumento**, margarina vegetale (oli e grassi vegetali (palma, colza, cocco), acqua, sale, emulsionanti: mono e digliceridi degli acidi grassi, aromi, correttore di acidità: acido citrico), acqua, uva sultanina 4 % (uva sultanina, olio di semi di cotone), zucchero, pangrattato (farina di **frumento**, lievito di birra, sale), fibra vegetale, sale, estratto di malto di **frumento**, aceto di mele, cannella, correttore di acidità: acido citrico, succo di limone, aroma (contiene **glutine**). Può contenere **latte** e **soia**.

**ALLERGENI:** *Il prodotto contiene glutine. Gli ingredienti contengono sostanze allergeniche sono indicati in grassetto in scheda tecnica e in etichetta conformemente al REG. CE 1169/2011.*

*Può contenere tracce di latte e soia.*

**CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI** (Valori medi per 100 g di prodotto)

Energia

kJ 903

kcal 216

Grassi 12 g

di cui acidi grassi saturi 6,6 g

Carboidrati 23 g

Di cui zuccheri 14 g

Fibre 4,0 g

Proteine 2,5 g

Sale 0,30 g

Graziadei Surgelati Srl, Via Laghetto n°7, Sarche di Calavino (TN)

Tel. 0461/563155; Fax 0461/563165; [www.graziadeisurgelati.com](http://www.graziadeisurgelati.com)

e-mail ordini: [commerciale@graziadei.info](mailto:commerciale@graziadei.info); e-mail qualità: [controllo.qualita@graziadei.info](mailto:controllo.qualita@graziadei.info)



**SCHEDA TECNICA  
STRUDEL DI MELE CRUDO  
1300g x 4 pezzi**

REV: 21  
Data emissione: 12.05.2021  
Pagina 2 di 3

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE:

Conta mesofita totale	< 1.000.000	UFC / g
Coliformi	< 1.000	UFC / g
<i>E. coli</i>	< 100	UFC / g
<i>Staphilococcus aureus</i>	< 100	UFC / g
Muffe	< 1.000	UFC / g
<i>Salmonella spp.</i>	Assente / 25 g	
<i>Listeria monocytogenes</i>	Assente / 25 g	

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: (\*caratteristiche riferite al prodotto cotto)

Aspetto: pasta sfoglia farcita con mele

Colore: bianco paglierino uniforme

Odore: fragrante, caratteristico aromatico di mela e pasta sfoglia cotta\*

Sapore: caratteristico\*

Consistenza: friabile e soffice\*

CARATTERISTICHE FISICHE:

Peso g:	1.300
Lunghezza mm:	480 ± 3%
Larghezza mm:	110 ± 3%
Spessore mm:	40 ± 3%

CONFEZIONAMENTO – IMBALLAGGIO:

Natura materiali: vassoio in cartoncino per alimenti avvolto in film flowpack trasparente OPA/PE, il tutto contenuto in cartone multistrato.

Peso prodotto: g.	1.300	Cod. EAN Busta	800 9594 000 481
Confezioni per cartone	4	Cod. EAN Cartone	800 9594 001 112
Misure cartone: mm	528x240x110		
Cartoni per strato:	7		
Strati per pallet:	15		
Cartoni per pallet:	105		
Pezzi per pallet:	420	Dimensioni pallet: cm	80x120
Peso lordo pallet: kg	585	Peso netto prodotto kg	546

Graziadei Surgelati Srl, Via Laghetto n°7, Sarche di Calavino (TN)

Tel. 0461/563155; Fax 0461/563165; [www.graziadeisurgelati.com](http://www.graziadeisurgelati.com)

e-mail ordini: [commerciale@graziadei.info](mailto:commerciale@graziadei.info); e-mail qualità: [controllo.qualita@graziadei.info](mailto:controllo.qualita@graziadei.info)

	<b>SCHEDA TECNICA STRUDEL DI MELE CRUDO 1300g x 4 pezzi</b>	REV: 21 Data emissione: 12.05.2021 Pagina 3 di 3
---	---	--

SHELF LIFE: 18 mesi

TRASPORTO – STOCCAGGIO: A temperatura controllata -18° C

MODALITÀ D'UTILIZZO: È consigliabile scongelare lo strudel a temperatura ambiente per 30 minuti e utilizzare carta da forno per la cottura. Cuocere il prodotto nel forno preriscaldato a 200°C per 35/40 minuti se forno con circolazione forzata dell'aria (con ventilazione) e a 210°C per circa 35/40 minuti se forno senza circolazione forzata dell'aria (senza ventilazione). Far raffreddare, cospargere di zucchero a velo e servire tiepido. Una volta scongelato, il prodotto deve essere consumato entro 24 ore e non deve più essere ricongelato.

L'attività produttiva dell'azienda è sottoposta ad autocontrollo secondo il sistema HACCP ai sensi dell'articolo 5 del Regolamento CE n. 852/2004 e alle norme della Provincia Autonoma di Trento.