

SCHEDA TECNICA

pagina 1 di 5

N° articolo:

38535

Denominazione articolo:

Fette di Strudel di mele con pasta velo

versione

02.05.2019 0



Suggerimento di presentazione

GENERALE

Fase di preparazione:

Surgelato, cotto

Peso nominale:

160g

Descrizione prodotto:

Fette di strudel di mele già suddivise in porzioni con ricca farcitura di alta qualità a base di gustosi pezzetti di mele fresche.

Qualità particolari del prodotto:

Ricca farcitura a base di mele fresche tagliate e lavorate al momento;
Arricchita con uvetta e zucchero aromatizzato alla cannella;
A base di mele di alta qualità provenienti da coltivazioni ecosostenibili senza uso di pesticidi, sostituiti dal metodo della lotta integrata;
Già suddiviso in monoporzioni; Di facile utilizzo e rapida disponibilità

Codice:

DE 19059070

GTIN-13

8000460012607

Data di scadenza:

18 mesi dalle data di produzione (conservare sotto - 18°, non ricongelare dopo lo scongelamento)

84 giorni rimangono come durata residua garantita

SCHEDA TECNICA

LOGISTICI

Numero pezzi:

Contenuto scatola (pezzi):	36 (6 x 6)
N° pezzi per palett:	3888
Scatola per strato:	12
Strati per palett:	9
Scatola per palett:	108

Dimensioni:

Scatola (lunghezza x larghezza x altezza) in cm:	29,8 x 26,6 x 17,7
Palett (lunghezza x larghezza x altezza*) in cm:	120 x 80 x 174

Pesi (riferiti al peso nominale):

Peso scatola (netto) in kg:	5,760
Peso scatola (lordo) in kg:	6,069
peso palett (netto) in kg:	622,080
Peso pallet (lordo*) in kg:	680,668

* compresi i vettori e fusibile

Materiale da imballaggio

Denominazione	Peso (g)	Lotto	Peso cum. (g)
Scatola di cartone	285,0	1	285,0
Borsa	4,0	6	24,0

Totale: 309

ISTRUZIONI DI MANIFATTURA

PREPARAZIONE: Forno tradizionale (a ventilazione): Riscaldare le fette di strudel surgelate su di una teglia (utilizzare carta da forno) nel forno preriscaldato e cuocere senza vapore. / Temperatura di cottura: circa 160°C; Tempo di cottura: circa 25-30 min.; Vapore: senza. / 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. Non ricongelare una volta scongelato e consumare entro 24 ore.

La preparazione in conformità a le istruzioni garantisce il adempimento dei valori fissati nel Regolamento (UE) 2017/2158 (Regolamento Acrilammide).

PROPOSTA DECORAZIONE

Spolverare la fetta di strudel con zucchero a velo una volta tolta dal forno e disporla su un piatto accompagnata da panna montata.

SCHEDA TECNICA

pagina 3 di 5

INGREDIENTI

Le indicazioni sottoelencate si riferiscono ai nostri dosaggi e ai relativi ingredienti. Non si possono escludere contaminazioni incrociate dei singoli ingredienti e miscele tecnologicamente evitabili di singoli prodotti nonostante la massima accuratezza.

lista a degli ingredienti pronto da mangiare

INGREDIENTI: 63% mele, FARINA DI FRUMENTO, acqua, margarina vegetale (oli vegetali e grassi: palma, girasole; acqua, emulsionante: Mono- e digliceridi degli acidi grassi; correttori di acidità: Acido citrico), PANGRATTATO (FARINA DI FRUMENTO, zucchero, cannella, sale, lievito), zucchero, uva sultanina, sale, cannella, aroma, acidificanti: Acido citrico; addensante: Pectina. Può contenere tracce di latte (incluso lattosio), soia.

Diete

vegetariano

SCHEDA TECNICA

ALLERGICO

Denominazione	contenere	può contenere tracce	non incluso
Cereali contenenti glutine e prodotti a base di cereali	✓		
Crostacei e prodotti a base di crostacei			✓
Uova e prodotti a base di uova			✓
Pesce e prodotti a base di pesce			✓
Arachidi e prodotti a base di arachidi			✓
Soia e prodotti a base di soia		✓	
Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)		✓	
Frutta a guscio e prodotti a base di frutta a guscio			✓
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo			✓
Anidride solforosa e solfiti in >10 mg/kg			✓
Sedano e prodotti a base di sedano			✓
Senape e prodotti a base di senape			✓
Lupini e prodotti a base di lupini			✓
Molluschi e prodotti a base di molluschi			✓

INFORMAZIONI SUI VALORI NUTRIZIONALI

(Valore medio / pezzo)

pronto da mangiare

per 100g	CDR*	
Energia kJ	720	9 %
Energia kcal	171	
Grassi (g)	5,0	7 %
di cui acidi grassi saturi (g)	2,7	14 %
Carboidrati (g)	28,0	11 %
di cui zuccheri (g)	15,0	17 %
fibre (g)	2,1	
Proteine (g)	2,5	5 %
sale (g)	0,25	4 %

per porzione di 160g	CDR*	
Energia kJ	1152	14 %
Energia kcal	274	
Grassi (g)	8,0	11 %
di cui acidi grassi saturi (g)	4,3	22 %
Carboidrati (g)	44,8	17 %
di cui zuccheri (g)	24,0	27 %
fibre (g)	3,4	
Proteine (g)	4,0	8 %
sale (g)	0,40	7 %

* CDR: CONSUMI DI RIFERIMENTO GIORNALIERI DI UN ADULTO (8400 kJ / 2000 kcal; REGOLAMENTO (UE) N. 1169/2011 - allegato XIII - parte B)

SCHEMA TECNICA

pagina 5 di 5

VALORI MINIMI MICROBIOLOGICI:

Sono in vigore le normative della DGHM (Deutsche Gesellschaft für Hygiene und Mikrobiologie / www.dghm.org)

	Valore indicativo (Ufc*/g)	Valore indizzazione (Ufc*/g)
Numero totale di microbici	<= 100000	---
Enterobacteriaceae	<= 100	<= 1000
Escherichia coli	<= 10	<= 100
Stampi	<= 100	---
Staphylococcus aureus	<= 10	<= 100
Bacillus cereus	<= 100	<= 1000
Salmonelle	---	Non rilevabili in 25g
Listeria monocytogenes	---	<= 100

**Ufc: Unità formanti colonia*

ALTRE INFORMAZIONI

GMO (Genetically Modified Organism)

In conformità con il regolamento (UE) 1829/2003 e 1830/2003 il prodotto non deve essere appositamente contrassegnati

SICUREZZA ALIMENTARE

La produzione di questo articolo avviene nell'ambito di un sistema QM (Quality Management) con il sistema integrato HACCP.

Il prodotto, compreso l'imballaggio, corrisponde a tutti i regolamenti della legislazione alimentare in versione più recente, valida in Germania; ciò è valido anche per l'irradiazione vietata e per l'articoli di consumo utilizzati per la produzione del prodotto. Il prodotto è fabbricato in condizioni, che corrispondono alle norme igieniche valida in Germania.

NOTE

Le citate indicazioni specifiche per il prodotto rappresentano la descrizione del nostro prodotto. I prodotti naturali possono presentare oscillazioni nella composizione e di conseguenza nelle loro proprietà. È nostra intenzione compensare mediante provvedimenti adeguati, in modo da garantire le proprietà specifiche, senza riconoscere per questo una pretesa legittima.

Le ricette dei prodotti possono cambiare. Le informazioni qui fornite vengono aggiornate regolarmente. Può verificarsi la condizione per cui a fronte di uguale denominazione e numero di articolo il prodotto possa essere disponibile sia con la vecchia che con la nuova ricetta. Si prega di notare che solo le informazioni poste sull'imballaggio sono rilevanti. Non ci assumiamo alcuna responsabilità per l'accuratezza e la completezza delle informazioni.

Questa specifica è stata creata nel computer ed è quindi valida senza un timbro e firma