

SCHEDA TECNICA STRUDEL DI MELE CRUDO MELINDA PREMIUM 600 g

REV. 00

Data emissione: 02.02.2012

Pagina 1 di 3

<u>DEFINIZIONE PRODOTTO</u>: Strudel di mele surgelato da 600 g. Pronto per la cottura.

<u>INGREDIENTI</u>: Mele 44%, **farina di frumento**¹, **mélange**² (oli vegetali (olio di palma, olio di palmisto, olio di cocco), acqua, **burro (latte)**, aromi naturali, emulsionanti: mono e digliceridi degli acidi grassi, sale, correttore di acidità: acido citrico, colorante: caroteni), acqua, zucchero, uva sultanina (uva sultanina, olio vegetale), **pangrattato**¹ (farina di grano tenero tipo 0, lievito di birra, sale), fibra vegetale, cannella, sale, **estratto di malto**¹ (da frumento), correttore di acidità: acido citrico, **proteine del latte**², aroma. Può contenere tracce di uova.

<u>ALLERGENI:</u> gli ingredienti contenenti sostanze allergeniche sono riportati in grassetto in scheda tecnica con indicazione della sostanza allergenica in apice. **Il prodotto contiene glutine¹ e latte²**. Può contenere tracce di uova.









SCHEDA TECNICA STRUDEL DI MELE CRUDO MELINDA PREMIUM 600 g

REV. 00

Data emissione: 02.02.2012

Pagina 2 di 3

COMPOSIZIONE CHIMICA (riferita a 100 g. di prodotto):

Umidità		58,6 %
Sul tal quale:	Protidi	2,3 %
	Lipidi	11,7 %
	Glucidi	23,9 %

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE:

$< 10^6 \text{UFC} / \text{g}$
< 10 UFC / g
< 10 UFC / g
$< 10^3 \mathrm{UFC} / \mathrm{g}$
$< 10^4 \mathrm{UFC} / \mathrm{g}$
assente in 25 g
assente in 25 g

<u>CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI</u> (Valori medi per 100 g di prodotto)

Valore energetico

kJ	901
kcal	216
Proteine	2,3 g
Carboidrati	23,9 g
di cui zuccheri	12,0 g
Grassi	11,7 g
di cui acidi grassi saturi	7,1 g
Fibra	2,9 g
Sodio	0.1 g

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE (*caratteristiche riferite al prodotto cotto)

Aspetto: pasta sfoglia farcita con mele, ricoperta di zucchero in cristalli

Colore: bianco paglierino uniforme

Odore: fragrante, caratteristico aromatico di mela, pasta sfoglia cotta, zucchero caramellato e

cannella*

Sapore: caratteristico di mela cotta e pasta sfoglia fragrante*

Consistenza: friabile e fragrante la pasta sfoglia con zucchero croccante in superficie, soffice il

ripieno di mele*





SCHEDA TECNICA STRUDEL DI MELE CRUDO MELINDA PREMIUM 600 g

REV. 00

Data emissione: 02.02.2012

Pagina 3 di 3

CARATTERISTICHE FISICHE:

Peso g: 600Lunghezza mm: 340 ± 10 Larghezza mm: 75 ± 5 Altezza mm: 35 ± 5

CONFEZIONAMENTO – IMBALLAGGIO:

Natura materiali: astuccio in cartoncino per alimenti (CKB 300 g + 20 g LDPE), il tutto contenuto in cartone multistrato.

Peso prodotto: g.	600	Peso astuccio g	38
Misure astuccio mm	365x90x45	Cod. EAN Astuccio	8009594001099
Confezioni per cartone	8	Cod. EAN Cartone	8009594001105
Misure cartone: mm	390x202x190		
Cartoni per strato:	12		
Strati per pallet:	9		
Cartoni per pallet:	108		
Pezzi per pallet:	864	Dimensioni pallet: cm	80x120
Peso lordo pallet: kg	675	Peso netto prodotto kg	518,4

SHELF LIFE: 18 mesi

TRASPORTO – STOCCAGGIO: A temperatura controllata -18° C

<u>MODALITÀ DI PREPARAZIONE</u>: Prodotto da consumarsi previa cottura. Lasciare scongelare lo strudel 30 minuti prima della cottura. Nel frattempo preriscalda il forno a 195°C se forno ventilato altrimenti 205°C se forno statico. Cuocilo adagiandolo su carta forno per 35/40 minuti fino all'ottenimento del grado di cottura desiderato ponendo attenzione allo zucchero in copertura. Per stupire i tuoi ospiti consigliamo di servirlo ancora tiepido accompagnato da gelato o crema alla vaniglia.

<u>MODALITÀ DI CONSERVAZIONE</u>: Prodotto surgelato conservare a -18°C. Le modalità di conservazione sono riportate in tabella seguente. Consigliamo di prelevare il prodotto al termine della spesa ed utilizzare le apposite borse termiche per il trasporto del prodotto a temperatura idonea fino a casa. Una volta scongelato il prodotto non deve più essere ricongelato e deve essere consumato entro 24 ore.

Scomparto * (-6°C) 1 settimana Scomparto ** (-12°C) 1 mese

Scomparto *** (-18°C) Vedi data consigliata sulla confezione

Scomparto del ghiaccio 3 giorni

