



**SCHEDA TECNICA**  
**STRUDEL DI MELE COTTO**  
**PORZIONATO 110 g**

REV. 17  
Data emissione: 12.01.2017  
Pagina 1 di 3

DEFINIZIONE PRODOTTO: **Strudel cotto porzionato surgelato da g. 110.**



INGREDIENTI:

Mele 48%, farina di **frumento**, mélange (oli vegetali (palma, palmisto, cocco), acqua, **burro** 10% (**latte**), acqua, aromi naturali (contengono **latte**), emulsionanti: mono- e digliceridi degli acidi grassi, sale, correttore di acidità: acido citrico, colorante: caroteni), acqua, zucchero, pangrattato (farina di **frumento**, lievito di birra, sale), uva sultanina 2% (uva sultanina, olio di semi di cotone), fibra vegetale, sale, cannella, estratto di malto di **frumento**, correttore di acidità: acido citrico, , proteine del **latte** (proteine del **latte**, correttore di acidità: carbonato acido di sodio), aroma (contiene **glutine**), succo di limone.

Può contenere tracce di **uova**.

ALLERGENI: gli ingredienti contenenti sostanze allergeniche sono indicati in grassetto in Scheda tecnica e in etichetta in conformità da quanto previsto dal Reg. CE 1169/2011. Il prodotto contiene glutine. Può contenere tracce di latte e soia.

Graziadei Surgelati Srl, Via Laghetto n°7, Fraz. Sarche, Madruzzo (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 COTTO**  
**PORZIONATO 110 g**

REV. 17  
Data emissione: 12.01.2017  
Pagina 2 di 3

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE:

Conta mesofita totale	< 10.000 UFC / g
Enterobatteri	< 100 UFC / g
<i>E. coli</i>	< 100 UFC / g
<i>Staphilococcus aureus</i>	< 100 UFC / g
Muffe	< 100 UFC / g
<i>Salmonella spp.</i>	assente in 25 g
<i>Listeria monocytogenes</i>	assente in 25 g

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE (Valori medi riferiti a 100 g di prodotto)

Energia	
kJ	1190
kcal	285
Grassi	16 g
di cui acidi grassi saturi	10 g
Carboidrati	30 g
di cui zuccheri	13 g
Fibre	3,5 g
Proteine	3,5 g
Sale	0,56 g

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

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

	<b>SCHEDA TECNICA</b>  <b>STRUDEL DI MELE COTTO</b> <b>PORZIONATO 110 g</b>	REV. 17 Data emissione: 12.01.2017 Pagina 3 di 3
---	--	--

CARATTERISTICHE FISICHE:

Peso g:	110
Lunghezza mm:	55 ± 3%
Larghezza mm:	110 ± 3%
Spessore mm:	50 ± 3%

CONFEZIONAMENTO – IMBALLAGGIO: Natura materiali: sacchetto di plastica trasparente per alimenti, il tutto contenuto in cartone multistrato.

Peso prodotto: g.	110		
Pezzi :	20 porzioni totali confezionate in 4 buste flowpack da 5 fette cad.		
Misure cartone: mm	295x235x100	Cod. EAN Cartone	800959500658
Cartoni per strato:	13		
Strati per pallet:	16		
Cartoni per pallet:	208		
Pezzi per pallet:	4160	Dimensioni pallet: cm	80x120
Peso lordo pallet: kg	557	Peso netto prodotto kg	458

SHELF LIFE: 18 mesi

TRASPORTO – STOCCAGGIO: A temperatura controllata -18° C

MODALITÀ D'UTILIZZO: Riscaldare lo strudel di mele cotto in forno preriscaldato a 180°C per circa 15 minuti. Per una fetta di strudel scongelato bastano 5 minuti. Servire tiepido, cosparso di zucchero a velo o accompagnato dal gelato alla vaniglia. 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.