



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

REV. 07  
Data emissione: 01.12.2012  
Pagina 1 di 3

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



INGREDIENTI: Mele 44%, **farina di frumento**<sup>1</sup>, margarina vegetale (grassi vegetali, oli vegetali, acqua, sale, emulsionanti: mono e digliceridi degli acidi grassi, aromi, correttore di acidità: acido citrico), acqua, uva sultanina (uva sultanina, olio vegetale), zucchero, **pane grattugiato**<sup>1</sup> (**farina di frumento**, lievito di birra, sale), fibra vegetale, sale, **estratto di malto**<sup>1</sup> (da frumento), cannella, acidificante: acido citrico, aroma. Può contenere tracce di latte e frutta a guscio.

ALLERGENI: gli ingredienti contenenti sostanze allergeniche sono indicati in grassetto in scheda tecnica. Il prodotto contiene **glutine**<sup>1</sup>. Può contenere tracce di latte e uova.

COMPOSIZIONE CHIMICA (in 100 g. di prodotto):

Umidità	49,70%
Sul tal quale: Protidi	3,80%
Lipidi	11,60%
Glucidi	32,20%

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE:

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)



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

REV. 07  
Data emissione: 01.12.2012  
Pagina 2 di 3

Conta mesofita totale	< 10.000 UFC / g
Enterobatteri	< 100 UFC / g
<i>E. coli</i>	< 100 UFC / g
<i>Staphylococcus 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

CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI (Valori medi per 100 g di prodotto)

KJ	1040
Kcal	250
Proteine	3,8 g
Carboidrati	32,2 g
Grassi	11,6 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

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		
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

	<b>SCHEDA TECNICA</b>  <b>STRUDEL DI MELE COTTO</b> <b>PORZIONATO 110 g</b>	REV. 07 Data emissione: 01.12.2012 Pagina 3 di 3
---	--	--

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.