



Scheda tecnica prodotto

Ciambelle di mele, surgelate, già cotte 5x1000g

Articolo N°: 15511

| | unità | cartone | bancale |
|----------------|---------------|-----------------|-----------------|
| Codice EAN | 8000460012331 | 8000460012348 | |
| Misure | | (395x198x232)mm | altezza: 180 cm |
| Peso: netto kg | 1000 g | 5 kg | 420 kg |
| lordo kg | ca. 1032 g | ca. 5,4 kg | ca. 479 kg |

Imballaggio: kg / sacchetto 1
pezzi / astuccio /
sacchetti / cartone 5
cartoni / bancale 84 , 7 strati / bancale, 12 cartoni / strato

Descrizione del prodotto: Ciambelle di mele, tipico dolce tirolese, preparate con mele fresche sbucciate, detorsolate e tagliate a rondelle, pastellate e fritte, surgelate.

Ingredienti: Mele (50%), acqua, farina di frumento (**grano**), grasso di palma, semola di **grano** duro, amido di frumento (**grano**), zucchero, **latte** scremato in polvere, sale, polvere lievitante (correttore di acidità: tartrato di potassio, amido di mais, agente lievitante: bicarbonato di sodio). Può contenere tracce di **soia**.

Allergeni: grano (glutine);latte (incl. lattosio). Può contenere tracce di soia.

Preparazione: Nel forno (ventilato): Preriscaldare il forno a 200°C. Distribuire le ciambelle di mele surgelate su di una teglia (usare carta da forno), infornare a mezza altezza e riscaldare per ca. 8-9 minuti. Nel forno combinato professionale: à 180°C per 7 minuti. Microonde (600W): Riscaldare 3 pezzi per ca. 1,5 minuti e lasciarle intiepidire. Padella/Friggitrice: Friggere le ciambelle per ca. 2 min. a 180-185°C. Cospargere le ciambelle con zucchero a velo o zucchero e cannella e servirle calde. Attenzione: Il tempo di preparazione può variare a seconda del forno.

Valori microbiologici in ufc/g:

| | |
|---|---------|
| Carica batterica totale/Gesamtkeimzahl/total viable count | 10.000 |
| Coliformi/Coliforme/coliforms | 100 |
| Escherichia coli | 10 |
| Staph. aureus | 100 |
| Lieviti/Hefen/yeasts | 1.000 |
| Muffe/Schimmel/moulds | 1.000 |
| Salmonella | neg/25g |
| Listeria monocytogenes | neg/1g |

Valori limite

Valori nutrizionali medi per 100g:

| | |
|------------------------------|------------------|
| energia: | 797kJ / 190 kcal |
| grassi: | 8,9 g |
| -di cui acidi grassi saturi: | 4,6 g |
| carboidrati: | 24 g |
| -di cui zuccheri: | 11 g |
| proteine: | 2,4 g |
| sale: | 0,63 g |

Da consumarsi preferibilmente entro: Se non indicato diversamente 18 Mesi seguendo le indicazioni di trasporto e stoccaggio.

Validità residua alla consegna: 12 Mesi

| | redatto | controllato e approvato |
|------|--------------------------|-------------------------|
| | Assicurazione Qualità OK | Direzione OK |
| Nome | Giulia Isetta | Karl Huber |
| Data | 13.05.2019 | 14.05.2019 |



Scheda tecnica prodotto

Stoccaggio:

Temperatura: -18°C o inferiore

Una volta scongelato, il prodotto non deve essere ricongelato e va consumato entro 24 ore.

Trasporto:

Temperatura: -18°C o inferiore

| | <i>redatto</i> | <i>controllato e approvato</i> |
|-------------|-----------------------------|--------------------------------|
| | Assicurazione Qualità OK | Direzione OK |
| <i>Nome</i> | Giulia Isetta | Karl Huber |
| <i>Data</i> | 13.05.2019 | 14.05.2019 |

Versione: 13

valido da: 14.05.2019