



### Scheda tecnica prodotto

## **Kaiserschmarrn, la frittata dolce dell'imperatore, preparata con la chiara d'uovo montata a neve, arricchita con uva sultanina, surgelata, già cotta**

Articolo N°: 15600

|                | unità         | cartone         | bancale         |
|----------------|---------------|-----------------|-----------------|
| Codice EAN     | 8000460015523 | 8000460015530   |                 |
| Misure         |               | (400x266x230)mm | altezza: 178 cm |
| Peso: netto kg | 2000 g        | 6 kg            | 378 kg          |
| lordo kg       | ca. 2048 g    | ca. 6,5 kg      | ca. 437 kg      |

**Imballaggio:** kg / sacchetto 2  
pezzi / astuccio /  
sacchetti / cartone 3  
cartoni / bancale 63 , 7 strati / bancale, 9 cartoni / strato

**Descrizione del prodotto:** Kaiserschmarrn, la frittata dolce dell'imperatore, preparata con la chiara d'uovo montata a neve e arricchita con uva sultanina, surgelata, già cotta.

**Ingredienti:** albume d'uovo 22%, acqua, farina di frumento (**grano**), zucchero, tuorlo d'uovo 9%, olio di girasole, uva sultanina 3%, **latte** scremato in polvere, sale, vaniglia. Può contenere tracce di **soia**.

**Allergeni:** uova; grano (glutine); latte (incluso lattosio). Può contenere tracce di soia.

**Preparazione:** Togliere il "Kaiserschmarrn" dall'imballo e preparare come segue.  
Nel forno combinato professionale: riscaldare il prodotto surgelato a 140°C nella modalità combi con 80% d'umidità per 5-7 minuti.  
Nel forno a microonde: riscaldare una porzione (ca. 270 g) di prodotto surgelato mantenuto coperto a 1800W per 80 secondi o a 900W per 160 secondi.  
Nel forno tradizionale: riscaldare il prodotto surgelato su di una teglia da gastronomia ben coperta a 120-130 °C per ca. 30 minuti.  
Attenzione: i tempi possono variare con il tipo di forno e la quantità di prodotto.  
Consiglio: per migliorare ulteriormente il sapore e l'aspetto, rosolare a calore moderato la frittata dolce già scongelata in una padella o brasiera con burro fuso.  
Suggerimento di presentazione: caramellare la frittata dolce con burro e zucchero, cospargere di zucchero a velo e servire con marmellata di mirtili rossi, purea di mele o composta di frutta.

#### Valori microbiologici in ufc/g:

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

#### Valori nutrizionali medi per 100g:

|                              |                   |
|------------------------------|-------------------|
| energia:                     | 1041kJ / 248 kcal |
| grassi:                      | 9,3 g             |
| -di cui acidi grassi saturi: | 1,2 g             |
| carboidrati:                 | 33 g              |
| -di cui zuccheri:            | 17 g              |
| proteine:                    | 8,0 g             |
| sale:                        | 0,45 g            |

|      | redatto                     | controllato e approvato |
|------|-----------------------------|-------------------------|
|      | Assicurazione Qualità<br>OK | Direzione<br>OK         |
| Nome | Tatjana Melnicenko          | Karl Huber              |
| Data | 09.07.2019                  | 09.07.2019              |



**Da consumarsi preferibilmente entro:**

**Validità residua alla consegna:**

**Stoccaggio:**

**Trasporto:**

### Scheda tecnica prodotto

Se non indicato diversamente 12 mesi seguendo le indicazioni di trasporto e stoccaggio.

8 mesi

Temperatura: -18°C o inferiore

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

Temperatura: - 18°C o inferiore

|             | <i>redatto</i>              | <i>controllato e approvato</i> |
|-------------|-----------------------------|--------------------------------|
|             | Assicurazione Qualità<br>OK | Direzione<br>OK                |
| <i>Nome</i> | Tatjana Melnicenko          | Karl Huber                     |
| <i>Data</i> | 09.07.2019                  | 09.07.2019                     |

Versione: 5

valido da: 09.07.2019