



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	
Coliformi/Coliforme/coliforms	
Escherichia coli	
Staph. aureus	
Lieviti/Hefen/yeasts	
Muffe/Schimmel/moulds	
Salmonella	
Listeria monocytogenes	

Valori limite

10.000
100
10
100
1.000
1.000
neg/25g
neg/1g

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