SCHEDA TECNICA MELE IN CAMICIA CON PASSATA DI ALBICOCCHE GRAZIADEI 100 g



REV: 05

Data emissione: 19/05/2023

Pagina 1 di 2

Mela in camicia con passata di albicocche crudo surgelata 100 g

Codice: MELEM03

Ingredienti:

Mele 38%, farina di **grano** tenero tipo "0", mélange (oli vegetali (palma, palmisto, cocco), acqua, **burro** (**latte**) 10%, aromi naturali, emulsionanti: mono- e digliceridi degli acidi grassi, sale, correttore di acidità: acido citrico, colorante: caroteni), passata di albicocche 12% (purea di albicocche (50%), zucchero di canna, sciroppo di glucosio, gelificanti: pectina pirofosfato tetrasodico, correttore di acidità: acido ascorbico, aromi),



acqua, addensante: amido di mais modificato, fibra vegetale, zucchero, sale, aceto di mele, estratto di malto (**grano**), lucidante: sciroppo di glucosio, maltodestrina, acqua, fibra vegetale, zucchero, addensante: agar agar, pectina, acidificante: acido citrico. Può contenere tracce di **soia**, **senape**, **uovo**, **noci** e **pistacchi**.

<u>Allergeni:</u> 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 **soia** e **senape**.

Caratteristiche nutrizionali valori medi 100g		Caratteristiche microbiologiche	
Energia			
kJ	1010		
Kcal	242	Conta mesofila totale	< 1.000.000 UFC / g
grassi	13 g	Enterobatteri	< 1.000 UFC / g
Di cui acidi grassi saturi	7,5 g	E. coli	< 10 UFC / g
Carboidrati	27 g	Staphilococcus aureus	< 10 UFC / g
Di cui zuccheri	10 g	Muffe	< 1.000 UFC / g
Fibre	2,4 g	Lieviti	< 10.000 UFC / g
Proteine	3 g	Salmonella spp.	assente in 25 g
Sale	0,52 g	Listeria monocytogenes	assente in 25 g

Composizione fisica prodotto		Composizione ci	Composizione chimica (per 100g)	
Peso g	100			
Lunghezza mm	80 ± 3%	Protidi	2,3 %	
Larghezza mm	75 ± 3%	Lipidi	12 %	
Spessore mm	30 ± 3%	Glucidi	24 %	

SCHEDA TECNICA MELE IN CAMICIA CON PASSATA DI ALBICOCCHE GRAZIADEI 100 g



REV: 05

Data emissione: 19/05/2023

Pagina 2 di 2

Confezionamento-imball	aggio		
Peso prodotto: g	100	Misure cartone: mm 295 x 235 x 130	
Confezioni per cartone	20	Cod. EAN Cartone 8 009594 001815	
Cartoni per strato:	13		
Strati per pallet:	14		
Cartoni per pallet:	182	Altezza bancale: cm	182
Pezzi per pallet:	3640	Dimensioni pallet: cm	80x120
Peso netto pallet: kg	364	Peso lordo prodotto kg 400	

Smaltimento		
Cartone	20 CARTA RACCOLTA DIFFERENZIATA	
Busta	PLASTICA RACCOLTA DIFFERENZIATA	VERIFICA LE DISPOSIZIONI DEL TUO COMUNE

Modalità di conse	ervazione -	trasporto: prodotto	surgelato di	a conservare a -18°C
0 (-18°C)	18 mesi	SHELF LIFE	*(-6°C)	1 settimana
**(-12°C)	1 mese		Scomparto	ghiaccio 3 giorni

Modalità d'utilizzo: Prodotto da consumarsi previa cottura. Preriscaldare il forno e cuocere fino alla doratura desiderata ponendo attenzione allo zucchero in copertura.

Ventilato	Non ventilato
195 °C	200°C
20 minuti	20 minuti

Una volta scongelato, il prodotto non deve essere ricongelato e deve essere consumato entro 24 ore dallo scongelamento, conservandolo in frigo.

<u>Dichiarazioni</u>: 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.