

SCHEDA TECNICA

pagina 1 di 7

N° articolo:

00920

versione

01.04.2020 0

Denominazione articolo:

Strudel con spinaci e formaggio feta



Suggerimento di presentazione

GENERALE

Grado di convenienza:

Pasticceria surgelata, pronto forno

Peso nominale:

125g

Descrizione prodotto:

Spinaci con gustoso formaggio feta: una delizia speziata!

Qualità particolari del prodotto:

pasta sfoglia lievitata al burro salata;
ripieno casalingo a base di spinaci e feta molto saporita;
ricoperto con formaggio;
un classico tra gli snack;
può essere consumato sia caldo che freddo

Codice:

DE 19012000

GTIN-13

4038368009201

Data di scadenza:

9 mesi dalle data di produzione (conservare sotto - 18°, non ricongelare dopo lo scongelamento)

84 giorni rimangono come durata residua garantita

SCHEDA TECNICA

pagina 2 di 7

LOGISTICI

Numero pezzi:

Contenuto scatola (pezzi):	50 (1 x 50)
N° pezzi per palett:	3000
Scatola per strato:	4
Strati per palett:	15
Scatola per palett:	60

Dimensioni:

Scatola (lunghezza x larghezza x altezza) in cm:	58,3 x 38,6 x 11,6
Palett (lunghezza x larghezza x altezza*) in cm:	120 x 80 x 189

Pesi (riferiti al peso nominale):

Peso scatola (netto) in kg:	6,250
Peso scatola (lordo) in kg:	6,853
peso palett (netto) in kg:	375,000
Peso pallet (lordo*) in kg:	436,660

Materiale da imballaggio

Denominazione	Peso (g)	Lotto	Peso cum. (g)
Scatola di cartone	553,0	1	553,0
Borsa	39,0	1	39,0
etichetta	3,5	2	7,0
Nastro	1,8	2	3,6

Totale: 603

Dimensioni borsa (larghezza/altezza/lunghezza in mm)**: (600+400) x 650

* compresi i vettori e fusibile

**Valori indicativi, deviazioni legate al processo non possono essere esclusi.

SCHEMA TECNICA

pagina 3 di 7

ISTRUZIONI DI MANIFATTURA

Temperatura per cuocere: 165 - 175°C
Cottura totale: 20 - 22 min.
Vapore: molto (se possibile)

ISTRUZIONI DI COTTURA (I valori esatti, variano dal TIPO DI FORNO USATO): Infornare i prodotti nel forno preriscaldato e cuocere con tanto vapore (se possibile) con lo sfiato chiuso. Aprire lo sfiato dopo circa 18 min., al fine di ottenere una superficie croccante.

I NOSTRI TECNICI CONSIGLIANO: Per ottenere un volume maggiore lasciare scongelare il prodotto per 10 - 15 min. prima della cottura.

ISTRUZIONI DI COTTURA (valori indicativi con FORNO A CONVENZIONE): Fase 1: Cuocere con 100% di vapore per 3 - 5 minuti a 100 - 130 C. Fase 2: Cuocere a calore secco 165 - 175°C per 17 - 20 min. Tempo di cottura: 20 - 23 min. La preparazione dipende dal modello di forno e dalla quantità di prodotti infornati.

ISTRUZIONI DI COTTURA (I valori esatti, variano dal tipo di forno usato): PRERISCALDARE IL FORNO: Temp. superiore 220 - 240°C, temp. inferiore 200 - 220°C; VAPORE: molto (se possibile); TEMPERATURA DI COTTURA: Temp. superiore 210 - 230°C, temp. inferiore 190 - 220°C TEMPO DI COTTURA: 20 - 23 min. SFIATO: Aprire 5 - 9 min. prima di fine cottura.

Parametri di cottura vanno impostati secondo le caratteristiche dei forni.

La preparazione in conformità a le istruzioni garantisce il adempimento dei valori fissati nel Regolamento (UE) 2017/2158 (Regolamento Acrilammide).

PROPOSTA DECORAZIONE

Prima della cottura, tagliare il prodotto a pezzettini ed offrirlo sfornato in un mix con strudel di peperoni e pomodori.

SCHEDA TECNICA

pagina 4 di 7

INGREDIENTI

Le indicazioni sottoelencate si riferiscono ai nostri dosaggi e ai relativi ingredienti. Non si possono escludere contaminazioni incrociate dei singoli ingredienti e miscele tecnologicamente evitabili di singoli prodotti nonostante la massima accuratezza.

lista a degli ingredienti prima della preparazione

INGREDIENTI: FARINA DI FRUMENTO, 19% spinaci, acqua, 10% BURRO, 4% FORMAGGIO, UOVO INTERO, 1,9% FORMAGGIO GREO FETA, cipolle, lievito, sale, zucchero, UOVO INTERO IN POLVERE, destrosio, emulsionanti: Esteri mono- e diacetiltartarici dei mono- e digliceridi degli acidi grassi, Mono- e digliceridi degli acidi grassi; amidi modificati, LATTE INTERO IN POLVERE, spezie, PANNA IN POLVERE, maltodestrine, olio vegetale: palma; estratto di lievito, LATTE MAGRO IN POLVERE, agente di trattamento della farina: Acido ascorbico, amilasi, xilanasi; LATTOSIO, aroma, ALBUMINA DEL LATTE, cipolla in polvere. 32% Spinaci riempiendo con feta. Può contenere tracce di frutta a guscio, soia, lupini, semi di sesamo, sedano, senape, altro cereali contenenti glutine.

10,2 % materia grassa del latte

lista a degli ingredienti pronto da mangiare

*con una presunta, non vincolante perdita di cottura di
13,0 % e non decorato*

INGREDIENTI: FARINA DI FRUMENTO, 22% spinaci, 12% BURRO, 4% FORMAGGIO, UOVO INTERO, acqua, 2% FORMAGGIO GREO FETA, cipolle, lievito, sale, zucchero, UOVO INTERO IN POLVERE, destrosio, amidi modificati, LATTE INTERO IN POLVERE, spezie, PANNA IN POLVERE, maltodestrine, emulsionante: Mono- e digliceridi degli acidi grassi; olio vegetale: palma; estratto di lievito, LATTE MAGRO IN POLVERE, LATTOSIO, aroma, ALBUMINA DEL LATTE, cipolla in polvere. 36% Spinaci riempiendo con feta. Può contenere tracce di frutta a guscio, soia, lupini, semi di sesamo, sedano, senape, altro cereali contenenti glutine.

11,8 % materia grassa del latte

Diete

vegetariano

SCHEDA TECNICA

ALLERGICO

Denominazione

contenere può contenere non incluso
tracce

Cereali contenenti glutine e prodotti a base di cereali	✓		
Crostacei e prodotti a base di crostacei			✓
Uova e prodotti a base di uova	✓		
Pesce e prodotti a base di pesce			✓
Arachidi e prodotti a base di arachidi			✓
Soia e prodotti a base di soia		✓	
Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)	✓		
Frutta a guscio e prodotti a base di frutta a guscio		✓	
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo		✓	
Anidride solforosa e solfiti in >10 mg/kg			✓
Sedano e prodotti a base di sedano		✓	
Senape e prodotti a base di senape		✓	
Lupini e prodotti a base di lupini		✓	
Molluschi e prodotti a base di molluschi			✓

SCHEMA TECNICA

pagina 6 di 7

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE

(Valore medio / pezzo)

prima della trasformazione

per 100g		CDR*
Energia kJ	1045	12 %
Energia kcal	250	
Grassi (g)	11,6	17 %
di cui acidi grassi saturi (g)	7,4	37 %
Carboidrati (g)	27,9	11 %
di cui zuccheri (g)	1,6	2 %
fibra (g)	2,1	
Proteine (g)	7,4	15 %
Sale (g)	1,25	21 %

per porzione (un pezzo)		CDR*
Energia kJ	1306	16 %
Energia kcal	313	
Grassi (g)	14,5	21 %
di cui acidi grassi saturi (g)	9,3	46 %
Carboidrati (g)	34,9	13 %
di cui zuccheri (g)	2,0	2 %
fibra (g)	2,6	
Proteine (g)	9,3	19 %
Sale (g)	1,56	26 %

Informazioni pronte per il consumo per porzione in base a 108g e con una presunta, non vincolante perdita di cottura di 13%

pronto per il consumo

per 100g		CDR*
Energia kJ	1202	14 %
Energia kcal	287	
Grassi (g)	13,3	19 %
di cui acidi grassi saturi (g)	8,5	42 %
Carboidrati (g)	32,1	12 %
di cui zuccheri (g)	1,9	2 %
fibra (g)	2,4	
Proteine (g)	8,5	17 %
Sale (g)	1,44	24 %

per porzione (un pezzo)		CDR*
Energia kJ	1306	16 %
Energia kcal	313	
Grassi (g)	14,5	21 %
di cui acidi grassi saturi (g)	9,3	46 %
Carboidrati (g)	34,9	13 %
di cui zuccheri (g)	2,0	2 %
fibra (g)	2,6	
Proteine (g)	9,3	19 %
Sale (g)	1,56	26 %

* CDR: CONSUMI DI RIFERIMENTO GIORNALIERI DI UN ADULTO (8400 kJ / 2000 kcal; REGOLAMENTO (UE) N. 1169/2011 - allegato XIII - parte B)

SCHEDA TECNICA

pagina 7 di 7

VALORI MINIMI MICROBIOLOGICI:

Sono in vigore le normative della DGHM (Deutsche Gesellschaft für Hygiene und Mikrobiologie / www.dghm.org)

DGHM 9.3	Valore indicativo (Ufc*/g)	Valore indizzazione (Ufc*/g)
Escherichia coli	<= 100	<= 1000
Stampi	<= 10000	---
Stafilococchi coagulasi-positivi	<= 100	<= 1000
Bacillus cereus	<= 100	<= 1000
Salmonella	---	Non rilevabili in 25g
Listeria monocytogenes	---	<= 100

*Ufc: Unità formanti colonia

ALTRE INFORMAZIONI

GMO (Genetically Modified Organism)

In conformità con il regolamento (UE) 1829/2003 e 1830/2003 il prodotto non deve essere appositamente contrassegnati

SICUREZZA ALIMENTARE

La produzione di questo articolo avviene nell'ambito di un sistema QM (Quality Management) con il sistema integrato HACCP.

Il prodotto, compreso l'imballaggio, corrisponde a tutti i regolamenti della legislazione alimentare in versione più recente, valida in Germania; ciò è valido anche per l'irradiazione vietato e per l'articoli di consumo utilizzati per la produzione del prodotto. Il prodotto è fabbricato in condizioni, che corrispondono alle norme igieniche valida in Germania.

NOTE

Le citate indicazioni specifiche per il prodotto rappresentano la descrizione del nostro prodotto. I prodotti naturali possono presentare oscillazioni nella composizione e di conseguenza nelle loro proprietà. È nostra intenzione compensare mediante provvedimenti adeguati, in modo da garantire le proprietà specifiche, senza riconoscere per questo una pretesa legittima.

Le ricette dei prodotti possono cambiare. Le informazioni qui fornite vengono aggiornate regolarmente. Può verificarsi la condizione per cui a fronte di uguale denominazione e numero di articolo il prodotto possa essere disponibile sia con la vecchia che con la nuova ricetta. Si prega di notare che solo le informazioni poste sull'imballaggio sono rilevanti. Non ci assumiamo alcuna responsabilità per l'accuratezza e la completezza delle informazioni.

Questa specifica è stata creata nel computer ed è quindi valida senza un timbro e firma