

		SCHEDA TECNICA PRODOTTO / <i>PRODUCT DATASHEET</i>	REVISIONE / REVIEW
			14/09/2026
CODICE PRODOTTO / PRODUCT CODE	18S135M		
DENOMINAZIONE PRODOTTO / PRODUCT NAME	MINI STRUDEL CON MELA E UVETTA 135 g MINI STRUDEL WITH APPLE AND RAISINS FILLING 135 g		
CATEGORIA MERCEOLOGICA / PRODUCT CATEGORY	Prodotto dolciario da forno Baked confectionery product		
PESO NOMINALE / NET WIEGHT	135 g (soggetto a calo peso naturale) 135 g (subject to natural weight loss)		
PESO LORDO / GROSS WEIGHT	3090 g		
TMC / SHELF-LIFE	270 giorni (gg/mm/aaaa) 270 days (dd/mm/yyyy)		
MODALITÀ DI CONSERVAZIONE / METHOD OF STORAGE	Conservare il prodotto in luogo fresco e asciutto, al riparo dalla luce, dall'umidità, lontano da fonti di calore e in confezioni ben chiuse. Mantenere il prodotto tra i 14°C e 30°C. Store the product in a cool and dry place, away from light and moisture, away from heat sources and in tightly closed packaging. Keep the product between 14°C and 30°C.		
CARATTERISTICHE SENSORIALI / SENSORIAL CHARACTERISTICS	Il prodotto, dopo completamento di cottura, presenta le caratteristiche organolettiche tipiche della pasta sfoglia ben lavorata, con: colore dorato in superficie, dalla consistenza friabile e fragrante e odore caratteristico della pasta sfoglia accompagnato da una nota dolce data dalla mela e dall'uva sultanina. The product, after completion of cooking, has the typical organoleptic characteristics of well-worked puff pastry, with: golden colour on the surface, of crumbly and fragrant texture and characteristic smell of puff pastry accompanied by a sweet note given by apple and raisins.		
PROPRIETÀ MICROBIOLOGICHE / MICROBIOLOGICAL PROPERTIES	Carica batterica totale / Total bacterial load: < 500 ufc/g E. coli: < 10 ufc/g Enterobacteriaceae: < 100 ufc/g Stafilococchi coagulasi positivi / Staphylococci coagulase positive: < 10 ufc/g Bacillus cereus: < 100 ufc/g Muffe e lieviti / Mould and yeast: < 1000 ufc/g Listeria monocytogenes: assente in 25 g / not available in 25 g		
INGREDIENTI / INGREDIENTS	Farcitura mela e uvetta 36% [sciroppo di glucosio-fruttosio, purea di mela (14%), zucchero, stabilizzante: sorbitolo, mela a cubetti essiccata (4,5%), uva sultanina essiccata (2,5%), gelificanti: pectina, correttore di acidità: acido malico, acidificante: acido citrico, conservante: sorbato di potassio, aromi], farina di FRUMENTO, grassi e oli vegetali (olio di palma, olio di girasole), farina di riso, acqua, zucchero, sale, farina di FRUMENTO maltato, aromi, emulsionante: mono- e digliceridi degli acidi grassi Apple and raisins filling 36% [glucose-fructose syrup, apple puree (14%), sugar, stabiliser: sorbitol, dried diced apple (4.5%), dried sultaninas (2.5%), gelling agents: pectin, acidity regulator: malic acid, acidifier: citric acid, preservative: potassium sorbate, flavourings], WHEAT flour, vegetable fats and oils (palm oil, sunflower oil), rice flour, water, sugar, salt, malted WHEAT flour, flavourings, emulsifier: mono- and diglycerides of fatty acids		
ALLERGENI / ALLERGENS	Contiene GLUTINE. Può contenere SOIA, SENAPE, FRUTTA A GUSCIO e LATTE. Contains GLUTEN. May contain SOY, MUSTARD, NUTS and MILK.		
ORIGINE DELLA MATERIA PRIMA / ORIGIN OF THE RAW MATERIAL	Farina di FRUMENTO Agricoltura UE: Italia, Austria, Germania, Ungheria, Croazia, Slovacchia, Repubblica Ceca, Slovenia, Romania Paese di molitura: Italia WHEAT flour Agriculture EU: Italy, Austria, Germany, Hungary, Croatia, Slovakia, Czech Republic, Slovenia, Romania Milling country: Italy		
DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE / NUTRITION DECLARATION	Valori medi / Average values per 100g: Energia / Energy: 1876 kJ - 448 kcal Grassi / Fats: 23 g di cui saturi / of which saturated: 11 g Carboidrati / Carbohydrates: 55 g di cui zuccheri / of which sugars: 27 g Fibre / Fibres: 1,2 g Proteine / Proteins: 4,7 g Sale / Salt: 0,7 g		
CODICE EAN CONFEZIONE / PACKAGE EAN CODE	8002594001939		
CODICE EAN CARTONE / BOX EAN CODE	08002594001939		
IMBALLAGGIO PRIMARIO / PRIMARY PACKAGING	Vaschetta: PET1 trasparente 225x134x35 Tray: PET1 transparent 225x134x35 Flowpack: PP5 film polipropilene coestruso 35 my Flowpack: PP5 coextruded film 35 my		
IMBALLAGGIO SECONDARIO / SECONDARY PACKAGING	Cartone americano 400x290x225 American box 400x290x225		
IMBALLAGGIO TERZIARIO / TERTIARY PACKAGING	EPAL 80 x 120 cm H = 240 cm		
CONFEZIONI PER CARTONE / PACKAGING PER BOX	18		
CARTONI PER STRATO / BOX FOR LAYERS	8		
TOTALE STRATI / TOTAL LAYERS	10		
CARTONI PER PALLET / BOX PER PALLET	80		
PRODUTTORE / MANUFACTURER	Maristella S.r.l. - Via I° Maggio n° 8 - 26010 Pozzaglio ed Uniti (CR) - Italy - Tel.+ 39 0372 55408 Fax + 39 0372 555177 www.pasticceriamaristella.it - info@pasticceriamaristella.it - Prodotto conforme alla legislazione italiana ed europea vigente in materia.		