



## SCHEDA TECNICA



**FB s.r.l.**

Via Montello, 23  
31040 Nervesa della Battaglia (TV) - ITALY  
Tel: +39 0422 881801 - [info@fb-berton.it](mailto:info@fb-berton.it)  
[www.fb-berton.com](http://www.fb-berton.com)

### CANNOLI SFOGLIA GIGANTI pz. 76

	Denominazione di vendita	CANNOLI SFOGLIA GIGANTI pz. 76		
	Cod. prodotto/Cod. interno	314285	SSFGIG	
	Descrizione commerciale	SEMILAVORATI SFOGLIA		
	Codice a barre	8034073142857	Lotto Nr:	Scad:
	Ingredienti sfoglia:	farina di frumento - acqua - grassi vegetali (palma, cocco), olio vegetale (colza), emulsionanti: E471-E322 lecitina di soia, sale, correttore di acidità: acido lattico, conservante: E202, antiossidanti: E306-E304, aromi, colorante: betacarotene, aromi - acqua - uovo - sale - malto d'orzo e mais - aroma. Glassa: sciroppo di glucosio. Può contenere tracce di frutta a guscio e latte.		
	Shelf life totale	180 giorni	Shelf life residua	90 giorni
	Modalità di conservazione	Il prodotto deve essere conservato in luogo igienicamente sicuro, fresco ed asciutto, a temperatura ambiente e lontano da fonti di calore		
Quantità per scatola	76 pz			
<b>Note:</b>				

Caratteristiche microbiologiche		Caratteristiche fisiche	
Carica batterica totale	< 10 ufc/g	Altezza	45 mm
Salmonelle	Assenti in 25 g	Larghezza	50 mm
Listeria m.	Assenti in 25 g	Profondità	140 mm
Muffe	< 100 ufc/g	Peso pezzo	g
Enterobatteri	< 10 ufc/g	Caratteristiche degli imballi	
Stafilococchi coag. +	< 100 ufc/g	Imballo primario	Polietilene per alimenti g
Escherichia coli	< 10 ufc/g	Imballo primario 2	g
Lieviti	< 100 ufc/g	Imballo secondario	Cartone g
Proprietà nutrizionali (riferite a 100 g di prodotto)		Dimensioni cartone	
Valore energetico	377 kcal   1580 kJ	Altezza	120 mm
Grassi	21,1 g	Larghezza	400 mm
di cui saturi	10,4 g	Profondità	600 mm
Carboidrati	43,3 g	Peso scatola	
di cui zuccheri	6 g	Peso netto	2,66 Kg
Fibre	1,1 g	Peso lordo	3,06 Kg
Proteine	6,8 g	Pallettizzazione	
Sale	1,1 g	Cartoni per strato	4
		Numero strati	12

OGM	Il prodotto non contiene OGM o loro derivati (conforme leggi 1829-1830/03)
HACCP	Lo stabilimento di produzione è autorizzato ai sensi del reg. CE 852/04

Allergeni	Presente	La presenza per contaminazione crociata non può essere esclusa
Cereali contenenti glutine e prodotti derivati	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Crostacei e prodotti a base di crostacei	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Uova e prodotti a base di uova	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Pesce e prodotti a base di pesce	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Arachidi e prodotti a base di arachidi	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Soia e prodotti a base di soia	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Latte e prodotti a base di latte	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Frutta secca a guscio e prodotti derivati	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>
Sedano e prodotti a base di sedano	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Senape e prodotti a base di senape	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Anidride solforosa e solfiti a conc. sup. 10 mg/kg o 10 mg/l in termini di SO <sub>2</sub> totale	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Lupini e prodotti a base di lupini	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Molluschi e prodotti a base di molluschi	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Data di ultimo aggiornamento: 02/01/2017		Data di stampa: 01/03/2017