



SCHEDA TECNICA



FB s.r.l.

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

CANNOLI SFOGLIA MICRO lungh. 55 mm. pz 150

	Denominazione di vendita	CANNOLI SFOGLIA MICRO lungh. 55 mm. pz 150		
	Cod. prodotto/Cod. interno	359055	SSF55	
	Descrizione commerciale	SEMILAVORATI SFOGLIA		
	Codice a barre	8033593590551	Lotto Nr:	Scad:
	Ingredienti sfoglia:	farina di FRUMENTO, margarina [grassi vegetali (palma, girasole), acqua, emulsionante: E 471, sale, aroma], acqua, zucchero, sciroppo di glucosio, farina di FRUMENTO MALTATA, sale, aroma. Può contenere tracce di FRUTTA A GUSCIO, LATTE, SOIA e UOVO.		
	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	150 pz			
<u>Note:</u>				

Caratteristiche microbiologiche		Caratteristiche fisiche	
Carica batterica totale	<10 ufc/g	Altezza	20 mm
Salmonelle	Assenti in 25 g	Larghezza	25 mm
Listeria m.	Assenti in 25 g	Profondità	50 mm
Muffe	<100 ufc/g	Peso pezzo	g
Enterobatteri	<10 ufc/g	Caratteristiche degli imballi	
Stafilococchi coag. +	<100 ufc/g	Imballo primario	P.E. 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	397 kcal 1661 kJ	Altezza	165 mm
Grassi	22,2 g	Larghezza	265 mm
di cui saturi	11 g	Profondità	380 mm
Carboidrati	45,6 g	Peso scatola	
di cui zuccheri	6,4 g	Peso netto	1,55 Kg
Fibre	1,18 g	Peso lordo	1,87 Kg
Proteine	7,2 g	Pallettizzazione	
Sale	0,5 g	Cartoni per strato	9
		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 type="checkbox"/>	<input checked="" 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 type="checkbox"/>	<input checked="" 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 ₂ 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: 01/02/2017	Data di stampa: 07/03/2017	