



## SCHEMA TECNICA



**FB s.r.l.**

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

### Cannoli siciliani medi

	Denominazione di vendita		Cannoli siciliani medi		
	Cod. prodotto/Cod. interno		359786	SICILMED	
	Descrizione commerciale				CANNOLI SICILIANI
	Codice a barre		8033593597864	Lotto Nr:	Scad:
	Ingredienti: farina di GRANO - acqua - farina di GRANO manitoba - strutto raffinato - vino - zucchero semolato - sale marino - cacao in polvere - albume d'UOVO in polvere - aromi (cannella, vanillina). Fritto in olio di girasole alto oleico. Può contenere tracce di SOIA, LATTE, FRUTTA A GUSCIO e SOLFITI.				
	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		2,6 kg			
Note:					

Caratteristiche microbiologiche			Caratteristiche fisiche		
Carica batterica totale	5000	ufc/g	Altezza	35	mm
Salmonelle	Assenti in 25 g	g	Larghezza	33	mm
Listeria m.	Assenti in 25 g	g	Profondità	70	mm
Muffe	100	ufc/g	Peso pezzo		g
Enterobatteri	10	ufc/g	<b>Caratteristiche degli imballi</b>		
Stafilococchi coag. +	50	ufc/g	Imballo primario	Sacchetto in 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	536 kcal	2241 kJ	Altezza	260	mm
Grassi	30	g	Larghezza	255	mm
di cui saturi	4,5	g	Profondità	420	mm
Carboidrati	57	g	<b>Peso scatola</b>		
di cui zuccheri	4	g	Peso netto	2,6	Kg
Fibre	1,9	g	Peso lordo	3,12	Kg
Proteine	8,9	g	<b>Pallettizzazione</b>		
Sale	0,6	g	Cartoni per strato	9	
			Numero strati	9	

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 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 <sub>2</sub> totale	<input type="checkbox"/>	<input checked="" 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: 09/03/2017