



## 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)

### TARTELLETTE FR.CACAO MIGNON dm.44mm. pz250

	Denominazione di vendita	TARTELLETTE FR.CACAO MIGNON dm.44mm. pz250		
	Cod. prodotto/Cod. interno	359257	ST44K	
	Descrizione commerciale	SEMILAVORATI FROLLA		
	Codice a barre	8033593592579	Lotto Nr:	Scad:
	Ingredienti:	Farina di FRUMENTO, Oli e grassi vegetali (palma, girasole), zucchero, UOVO, albume d'UOVO, cacao magro in polvere 3%, sciroppo di glucosio-fruttosio, amido di mais, sale, emulsionanti: E 322, E 471; acqua, agenti lievitanti: E 450, E 500; aromi, destrosio. Può contenere tracce di LATTE, SOIA, LUPINO e FRUTTA a GUSCIO.		
	Shelf life totale	365 giorni	Shelf life residua	120 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	250 pz			
<b>Note:</b>				

Caratteristiche microbiologiche			Caratteristiche fisiche		
Carica batterica totale	< 10.000	ufc/g	Altezza	20	mm
Salmonelle	Assenti in 25 g	g	Larghezza	44	mm
Listeria m.	Assenti in 25 g	g	Profondità		mm
Muffe	< 500	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	< 1.000	ufc/g	Imballo secondario	Cartone	g
Proprietà nutrizionali (riferite a 100 g di prodotto)			Dimensioni cartone		
Valore energetico	463 kcal	1947 kJ	Altezza	165	mm
Grassi	18	g	Larghezza	265	mm
di cui saturi	9,6	g	Profondità	380	mm
Carboidrati	65,6	g	Peso scatola		
di cui zuccheri	18,9	g	Peso netto	2,8	Kg
Fibre	2,7	g	Peso lordo	3,1	Kg
Proteine	8,2	g	Pallettizzazione		
Sale	0,3	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 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 type="checkbox"/>
Lupini e prodotti a base di lupini	<input type="checkbox"/>	<input checked="" 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: 24/03/2017	