



SCHEDA TECNICA



8 033593 59787 1

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

Italian Traditions - CANNOLI SIC.MIGNON L.60 mm- 2.5 kg circa (sfuso)

Denominazione di vendita		Italian Traditions - CANNOLI SIC.MIGNON L.60 mm- 2.5 kg circa (sfuso)		
Cod. prodotto/Cod. interno		359787	SICILMIG	
Descrizione commerciale		SEMILAVORATI		
Codice a barre		8033593597871	Lotto Nr:	Scad:
Ingredienti: farina di FRUMENTO, olio di girasole alto oleico, acqua, strutto, vino, zucchero, sale marino, cacao in polvere, albume d'UOVO in polvere pastorizzato, aromi (cannella, vanillina). Può contenere: LATTE, SOIA, FRUTTA a GUSCIO e SENAPE.				
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		2,5 kg		
Note:				
Caratteristiche microbiologiche		Caratteristiche fisiche		
Carica batterica totale	5.000	ufc/g	Altezza	28 mm
Salmonelle	Assenti in 25 g	g	Larghezza	28 mm
Listeria m.	Assenti in 25 g	g	Profondità	60 mm
Muffe	100	ufc/g	Peso pezzo	g
Enterobatteri	10	ufc/g	Caratteristiche degli imballi	
Stafilococchi coag. +	50	ufc/g	Imballo primario	PE 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	210 mm
Grassi	30	g	Larghezza	265 mm
di cui saturi	4,5	g	Profondità	390 mm
Carboidrati	57	g	Peso scatola	
di cui zuccheri	4	g	Peso netto	2,475 Kg
Fibre	1,9	g	Peso lordo	2,9 Kg
Proteine	8,9	g	Pallettizzazione	
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 checked="" 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: 17/03/2022			Data di stampa: 17/03/2022	