



SCHEDA TECNICA



HERMES S.r.l.

via Montello, 27

31040 - Nervesa della Battaglia (TV) - ITALY

+39 0422 881801 - info@hermes-srl.eu

Pastry Bases Line - DISCO FROLLA BURRO Ø 60 mm - 200 pz

	Denominazione di vendita	Pastry Bases Line - DISCO FROLLA BURRO Ø 60 mm - 200 pz		
	Cod. prodotto/Cod. interno	267216	PBLDFRBB60	
	Categoria	semilavorati		
	Codice a barre	8053782672165	Lotto Nr:	Scad:
	Ingredienti:	Farina di FRUMENTO, zucchero, BURRO (16,6%), UOVA, agenti lievitanti: E450i, E500ii; aroma naturale vaniglia, sale, amido di mais. Può contenere: FRUTTA A GUSCIO (MANDORLE), SOIA, SENAPE.		
	Shelf life totale	270 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	200pz		

Note:

Caratteristiche microbiologiche		Caratteristiche fisiche	
Carica batterica totale	<10.000 ufc/g	Altezza	mm
Salmonelle	Assente in 25 g g	Larghezza	60 mm
Listeria m.	Assente in 25 g g	Profondità	mm
Muffe	<100 ufc/g	Peso pezzo	g
Enterobatteri	< 10 ufc/g	Caratteristiche degli imballi	
Stafilococchi coag. +	<10 ufc/g	Imballo primario	Tramezza - PAP 22 - CARTA
Escherichia coli	<10 ufc/g	Imballo primario 2	Sacco - HDPE 02 - PLASTICA
Lieviti	<100 ufc/g	Imballo secondario	Scatola - PAP 20 - CARTA
Proprietà nutrizionali (riferite a 100 g di prodotto)		Dimensioni cartone	
Valore energetico	2061 kJ 491 kcal	Altezza	70 mm
Grassi	21 g	Larghezza	290 mm
di cui saturi	7 g	Profondità	390 mm
Carboidrati	67 g	Peso scatola	
di cui zuccheri	33 g	Peso netto	3 kg
Fibre	2 g	Peso lordo	3,5 kg
Proteine	7,6 g	Pallettizzazione	
Sale	0,45 g	Cartoni per strato	4
		Numero strati	15

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 checked="" type="checkbox"/>	<input 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: 14/07/2025	Data di stampa: 14/07/2025	