



## SCHEDA TECNICA



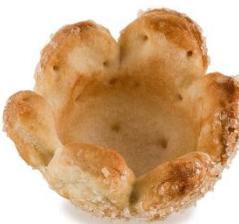
HERMES S.r.l.

via Montello, 27

31040 - Nervesa della Battaglia (TV) - ITALY

+39 0422 881801 - [info@hermes-srl.eu](mailto:info@hermes-srl.eu)

## Puff Pastry Line - CESTINI SFOGLIA MIGNON Ø60xH30 mm - 76 pz (sfuso)

	Denominazione di vendita	Puff Pastry Line - CESTINI SFOGLIA MIGNON Ø60xH30 mm - 76 pz (sfuso)		
	Cod. prodotto/Cod. interno	063180	SCEST60	
	Categoria	semilavorati		
	Codice a barre	8000110631806	Lotto Nr:	Scad:
	Ingredienti: sfoglia [farina di FRUMENTO, margarina vegetale senza grassi idrogenati [oli e grassi vegetali (palma, girasole), acqua, sale emulsionanti: E 471, lecitina di SOIA (E322); correttore di acidità: E330; aromi, colorante: E160a], sale, aromi]; copertura [zucchero cristallino]. Può contenere: LATTE, LUPINO, FRUTTA a GUSCIO, UOVA e SENAPE.			
	Shelf life totale	365 giorni	Shelf life residua	180 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	76 pz			
Note:				

Caratteristiche microbiologiche		Caratteristiche fisiche	
Carica batterica totale	< 10.000 ufc/g	Altezza	40 mm
Salmonelle	Assente in 25 g	Larghezza	65 mm
Listeria m.	Assente in 25 g	Profondità	mm
Muffe	< 500 ufc/g	Peso pezzo	g
Enterobatteri	< 10 ufc/g	<b>Caratteristiche degli imballi</b>	
Stafilococchi coag. +	< 100 ufc/g	Imballo primario	Sacco - PEHD 02 - PLASTICA
Escherichia coli	< 10 ufc/g	Imballo primario 2	
Lieviti	< 1.000 ufc/g	Imballo secondario	Scatola - PAP 20 - CARTA
Proprietà nutrizionali (riferite a 100 g di prodotto)		Dimensioni cartone	
Valore energetico	1934 kJ   461 kcal	Altezza	160 mm
Grassi	21 g	Larghezza	270 mm
di cui saturi	10 g	Profondità	390 mm
Carboidrati	60 g	<b>Peso scatola</b>	
di cui zuccheri	22 g	Peso netto	1,58 kg
Fibre	1,2 g	Peso lordo	1,85 kg
Proteine	7,5 g	<b>Pallettizzazione</b>	
Sale	2,4 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 checked="" type="checkbox"/>	<input 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 <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: 17/02/2025		Data di stampa: 17/02/2025