

	SCHEMA TECNICA  8 053782 675487	HERMES S.r.l. via Montello, 27 31040 - Nervesa della Battaglia (TV) - ITALY +39 0422 881801 - info@hermes-srl.eu
---	---	--

TARTELLETTE FROLLA MIGNON Ø44 mm - 250 pz (sfuso)

	Denominazione di vendita		TARTELLETTE FROLLA MIGNON Ø44 mm - 250 pz (sfuso)		
	Cod. prodotto/Cod. interno		267548		CLLST44
	Categoria		semilavorati		
	Codice a barre		8053782675487		Lotto Nr: Scad:
	Ingredienti: Farina di FRUMENTO, zucchero, oli e grassi vegetali (palma, girasole), UOVO, acqua, sciroppo di glucosio-fruttosio, fecola di patate, amido di mais, emulsionante: lecitina di girasole (E 322); sale, colorante: E100; aroma, sciroppo di glucosio, destrosio. Può contenere: LATTE, SOIA, FRUTTA A GUSCIO (NOCCIOLE, MANDORLE, PISTACCHIO, NOCI) 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		250 pz (sfuso)		
	Note:				
Caratteristiche microbiologiche			Caratteristiche fisiche		
Carica batterica totale	< 10.000	ufc/g	Altezza	20	mm
Salmonelle	Assente in 25 g	g	Larghezza	44	mm
Listeria m.	Assente in 25 g	g	Profondità	44	mm
Muffe	< 500	ufc/g	Peso pezzo		g
Enterobatteri	< 10	ufc/g	Caratteristiche degli imballi		
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	1930 kJ	459 kcal	Altezza	155	mm
Grassi	16	g	Larghezza	260	mm
di cui saturi	7,5	g	Profondità	385	mm
Carboidrati	71	g	Peso scatola		
di cui zuccheri	23	g	Peso netto	2,7	kg
Fibre	1,1	g	Peso lordo	3	kg
Proteine	7,6	g	Pallettizzazione		
Sale	0,42	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 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: 28/02/2025			Data di stampa: 28/02/2025		