

	<b>SCHEDA TECNICA</b>  8 053782 675487	<b>HERMES S.r.l.</b> via Montello, 27 31040 - Nervesa della Battaglia (TV) - ITALY +39 0422 881801 - <a href="mailto:info@hermes-srl.eu">info@hermes-srl.eu</a>
---	---	--

## 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)		
	<u>Note:</u>				
	<b>Caratteristiche microbiologiche</b>			<b>Caratteristiche fisiche</b>	
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
<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
<b>Proprietà nutrizionali</b> (riferite a 100 g di prodotto)			<b>Dimensioni cartone</b>		
Valore energetico		1930 kJ	459 kcal	Altezza	155 mm
Grassi		16	g	Larghezza	260 mm
di cui saturi		7,5	g	Profondità	385 mm
Carboiodrati		71	g	<b>Peso scatola</b>	
di cui zuccheri		23	g	Peso netto	2,7 kg
Fibre		1,1	g	Peso lordo	3 kg
Proteine		7,6	g	<b>Pallettizzazione</b>	
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				
<b>Allergeni</b>			<b>Presente</b>		<i>La presenza per contaminazione crociata non può essere esclusa</i>
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 <sub>2</sub> 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		