

	<p align="center">SCHEDA TECNICA</p>  <p align="center">8 053782 676682</p>	<p align="right">HERMES S.r.l. via Montello, 27 31040 - Nervesa della Battaglia (TV) - ITALY +39 0422 881801 - info@hermes-srl.eu</p>
---	---	--

Finger Food Line - CONETTI NEUTRI - 140pezzi - supporto verticale

	Denominazione di vendita		Finger Food Line - CONETTI NEUTRI - 140pezzi - supporto verticale		
	Cod. prodotto/Cod. interno		267668	FFLCCON78NX140	
	Categoria		semilavorati		
	Codice a barre		8053782676682	Lotto Nr:	Scad:
	Ingredienti: Farina di FRUMENTO (farina di FRUMENTO, agente di trattamento della farina: L-cisteina), edulcoranti: lattitolo, eritritolo; oli e grassi vegetali (cocco completamente idrogenato), emulsionante: lecitina di SOIA; sale. Rivestimento 12,5%: oli e grassi di palma, olio di girasole, colorante: betacarotene. Può contenere SENAPE e LATTE.				
	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		140pezzi		
Note:					
Caratteristiche microbiologiche			Caratteristiche fisiche		
Carica batterica totale	< 10.000	ufc/g	Lunghezza	78 mm	
Salmonelle	Assente in 25 g	g	Diametro maggiore	30 mm	
Listeria m.	Assente in 25 g	g	Profondità	mm	
Muffe	<10	ufc/g	Peso pezzo	g	
Enterobatteri	<10	ufc/g	Caratteristiche degli imballi		
Stafilococchi coag. +	<10	ufc/g	Imballo primario	Blister per alimenti - PET 01 - PLASTICA	
Escherichia coli	< 10	ufc/g	Imballo primario 2	Flowpack - PP 05 - PLASTICA	
Lieviti	<10	ufc/g	Imballo secondario	Scatola - PAP 20 - CARTA	
Proprietà nutrizionali (riferite a 100 g di prodotto)			Dimensioni cartone		
Valore energetico	2044 kJ	487 kcal	Altezza	255 mm	
Grassi	19	g	Larghezza	292 mm	
di cui saturi	10	g	Profondità	400 mm	
Carboidrati	72	g	Peso scatola		
di cui zuccheri	2,9	g	Peso netto	0,56 kg	
Fibre		g	Peso lordo	1 kg	
Proteine	6,1	g	Pallettizzazione		
Sale	0,4	g	Cartoni per strato	8	
			Numero strati	7	
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 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 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: 19/05/2025			Data di stampa: 19/05/2025		