



## 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)

## FingerFoodLine - CONETTI NEUTRI col.assortiti -140pezzi supporto vertic.

Denominazione di vendita	FingerFoodLine - CONETTI NEUTRI col.assortiti -140pezzi supporto vertic.		
Cod. prodotto/Cod. interno	267576	FFLCCON78MIXCOLX140	
Categoria	Semilavorati		
Codice a barre	8053782675760	Lotto Nr:	Scad:
Ingredienti:	Cialda [arina di FRUMENTO (farina di FRUMENTO, agente di trattamento della farina: L-cisteina), edulcoranti: LATTITOLO, oli e grassi vegetali (cocco completamente idrogenato), emulsionante: lecitina di SOIA; sale, eritritolo; coloranti: verde (complesso clorofillinico rameico, sciroppo di glucosio, acqua deionizzata, idrossido di potassio); rosso ((acido carminico, acqua deionizzata, glicerina, idrossido di potassio), spezie: paprika dolce, pomodoro in polvere); nero (carbone vegetale, glicerina, glicole propileno)]; rivestimento [oli e grassi vegetali (palma, girasole), colorante: betacarotene]. Può contenere: 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	140 pezzi		
Note:			

Caratteristiche microbiologiche		Caratteristiche fisiche	
Carica batterica totale	< 10.000 ufc/g	Altezza	30 mm
Salmonelle	Assente in 25 g g	Larghezza	mm
Listeria m.	Assente in 25 g g	Profondità	78 mm
Muffe	< 500 ufc/g	Peso pezzo	g
Enterobatteri	< 10 ufc/g	<b>Caratteristiche degli imballi</b>	
Stafilococchi coag. +	< 100 ufc/g	Imballo primario	Blister per alimenti - PET 01 - PLASTICA
Escherichia coli	< 10 ufc/g	Imballo primario 2	Flowpack - PP 05 - PLASTICA
Lieviti	< 1.000 ufc/g	Imballo secondario	Scatola - PAP 20 - CARTA
Proprietà nutrizionali (riferite a 100 g di prodotto)		Dimensioni cartone	
Valore energetico	1978 kJ   470 kcal	Altezza	292 mm
Grassi	16 g	Larghezza	255 mm
di cui saturi	9 g	Profondità	400 mm
Carboidrati	75 g	<b>Peso scatola</b>	
di cui zuccheri	3,7 g	Peso netto	0,56 kg
Fibre	0 g	Peso lordo	1 kg
Proteine	7 g	<b>Pallettizzazione</b>	
Sale	0,5 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 checked="" type="checkbox"/>	<input 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 <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: 11/03/2026	Data di stampa: 11/03/2026	