

## SCHEDA TECNICA



## HERMES S.r.l.

via Montello, 27 31040 - Nervesa della Battaglia (TV) - ITALY +39 0422 881801 - info@hermes-srl.eu

## Puff Pastry Line - VOL AU VENT MICRO Ø38 mm - 200 pz (sfuso)

		Denominazione di vendita		Puff Pastry Line - VOL AU VENT MICRO Ø38 mm - 200 pz (sfuso)					
		Cod. prodotto/Cod. interno		063207	SVV38				
		Categoria		semilavorati					
		Codice a barre		8000110632070 Lotto Nr:			Scad:		
		Ingredienti: farina di FRUMENTO, margarina vegetale senza grassi idrogenati [oli e grassi vegetali							
		(palma, girasole), acqua, sale, emulsionante: E 471; correttore di acidità: E330; aromi, colorante:							
		E160a], UOVA, farina di LUPINI, sale, aroma, albume d'UOVO. Può contenere: LATTE, FRUTTA a GUSCIO, SOIA e SENAPE.							
		Shelf life totale		180 giorni Shelf life residua 90 giorni					
		Modalità di conservazione		Il prodotto deve essere conservato in luogo igienicamente sicuro,					
		Wodalita di consci vazione		fresco ed asciutto, a temperatura ambiente e lontano da fonti di					
				calore					
		Quantità per s	catola	200 pz					
		Note:							
Caratteristiche n	nicrobiologiche	Caratteristiche fisiche							
Carica batterica totale		< 10.000 ufc/g		Altezza 20			mm		
Salmonelle		Assente in 25 g g		Larghezza		38 m			
Listeria m.		Assente in 25 g g		Profondità				mm	
Muffe		< 500 ufc/g		Peso pezzo		g			
Enterobatteri		< 10	ufc/g	Caratteristiche degli		balli			
Stafilococchi coag. +		< 100 ufc/g		Imballo primario		Sacco - PEHD - 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		2099 kJ	503 kcal	Altezza 160		mm			
Grassi		32 g		Larghezza 2			270	mm	
di cui saturi		15 g		Profondità 390			390	mm	
Carboidrati		44 g		Peso scatola					
di cui zuccheri		1,2 g		Peso netto 1,232			kg		
Fibre		1,7 g		Peso lordo 1,6			kg		
Proteine		9 g		Pallettizzazione					
Sale		1,4 g		Cartoni per strato			9		
				Numero strati			12		
OGM	•	tto non contiene OGM o loro derivati (conforme leggi 1829-1830/03)							
HACCP	Lo stabilimento di	produzione è au	torizzato ai sensi	del Reg. CE 852/0	)4			ı	
					_			La presenza per	
Allergeni					Presente		?	contaminazione crociata	
Caraali aantananti	alutina a pradatti da	vivoti				<b>√</b>		non può essere esclusa	
Cereali contenenti glutine e prodotti derivati Crostacei e prodotti a base di crostacei									
Uova e prodotti a base di crostacei									
Pesce e prodotti a base di pesce									
Arachidi e prodotti a base di pesec									
Soia e prodotti a base di soia								<u> </u>	
Latte e prodotti a base di latte								<u> </u>	
Frutta secca a guscio e prodotti derivati								<u> </u>	
Sedano e prodotti a base di sedano									
Senape e prodotti a base di senape								<u> </u>	
Semi di sesamo e p									
Anidride solforosa e solfiti a conc. sup. 10 mg/kg o 10 mg/l in termini di S				O <sub>2</sub> totale					
Lupini e prodotti a base di lupini					<b>I</b>				
Molluschi e prodotti a base di molluschi							· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·		
Data di ultimo aggiornamento: 03/09/2025								Data di stampa: 03/09/2025	