



SCHEMA TECNICA



8 034073 149184

FB s.r.l.

Via Montello, 23

31040 Nervesa della Battaglia (TV) - ITALY

Tel: +39 0422 881801 - info@fb-bernton.itwww.fb-bernton.com

Crumble Line - CRUMBLE SEMI - INTEGRALE 2/6 - 5 kg (conf 5x1kg)

Denominazione di vendita	Crumble Line - CRUMBLE SEMI - INTEGRALE 2/6 - 5 kg (conf 5x1kg)			
Cod. prodotto/Cod. interno	314918	CBSLBCRINT2/6		
Descrizione commerciale	SEMILAVORATI			
Codice a barre	8034073149184	Lotto Nr:	Scad:	
Ingredienti:	farina di FRUMENTO, farina integrale di FRUMENTO (23%), zucchero, BURRO, acqua, burro di cacao, emulsionante: lecitina di girasole; amido di mais. Può contenere tracce di: UOVA, SOIA e FRUTTA a GUSCIO (MANDORLE, NOCCIOLE, PISTACCHIO).			
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 (consigliati 18 - 20°C) e lontano da fonti di calore			
Quantità per scatola	5 kg (5 sacchetti x 1kg)			
Note:				
Caratteristiche microbiologiche		Caratteristiche fisiche		
Carica batterica totale	< 10.000 ufc/g	Diametro	2/6 mm	
Salmonelle	Assenti in 25 g g	Larghezza	mm	
Listeria m.	Assenti in 25 g g	Profondità	mm	
Muffe	< 500 ufc/g	Peso pezzo	g	
Enterobatteri	< 10 ufc/g	Caratteristiche degli imballi		
Stafilococchi coag. +	< 100 ufc/g	Imballo primario	PP g	
Escherichia coli	< 10 ufc/g	Imballo primario 2	g	
Lieviti	< 1.000 ufc/g	Imballo secondario	Cartone g	
Proprietà nutrizionali (riferite a 100 g di prodotto)		Dimensioni cartone		
Valore energetico	540 kcal	2252 kJ	Altezza	155 mm
Grassi	32 g	Larghezza	260 mm	
di cui saturi	19 g	Profondità	385 mm	
Carboidrati	55 g	Peso scatola		
di cui zuccheri	18 g	Peso netto	5 Kg	
Fibre	2,3 g	Peso lordo	5,4 Kg	
Proteine	6,1 g	Pallettizzazione		
Sale	0,11 g	Cartoni per strato	9	
		Numero strati	10	
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	<i>Presente</i>	<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 type="checkbox"/>	<input checked="" 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 checked="" type="checkbox"/>	<input 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 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: 08/02/2021	Data di stampa: 08/02/2021			