



SCHEDA TECNICA



8 034073 149221

**FB s.r.l.**

Via Montello, 23

31040 Nervesa della Battaglia (TV) - ITALY

Tel: +39 0422 881801 - [info@fb-berton.it](mailto:info@fb-berton.it)

[www.fb-berton.com](http://www.fb-berton.com)

**Crumble Line - CRUMBLE CAMELLO 2/6 - 5 kg (conf 5x1kg)**

Denominazione di vendita	Crumble Line - CRUMBLE CAMELLO 2/6 - 5 kg (conf 5x1kg)		
Cod. prodotto/Cod. interno	314922	CBSLBCRCRM2/6	
Descrizione commerciale	SEMILAVORATI		
Codice a barre	8034073149221	Lotto Nr:	Scad:
Ingredienti:	farina di FRUMENTO, BURRO, zucchero, burro di cacao, zucchero caramellato (11%)(sciroppo di glucosio, zuccheri caramellizzati, sciroppo di glucosio - fruttosio), farina di riso, amido di frumento, emulsionante: lecitina di girasole (E322); amido di mais, acqua. Può contenere tracce di: FRUTTA a GUSCIO (MANDORLE, NOCCIOLE, PISTACCHIO), SOIA, UOVA.		
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	562 kcal   2342 kJ	Altezza	155 mm
Grassi	36 g	Larghezza	260 mm
di cui saturi	22 g	Profondità	385 mm
Carboidrati	54 g	Peso scatola	
di cui zuccheri	20 g	Peso netto	5 Kg
Fibre	1,1 g	Peso lordo	5,4 Kg
Proteine	4,4 g	Pallettizzazione	
Sale	0,13 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	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 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 <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: 08/02/2021	Data di stampa: 08/02/2021	