

Scheda Tecnica Prodotto

Descrizione:
PAN DI SPAGNA GRAN PASTICCERIA

Codice:

523050

Codice EAN cartone:
0805896437388
Codice EAN confezione:
/



Ingredienti
Farina di FRUMENTO, UOVO, zucchero, fecola di patate, acqua, emulsionante: E471, umidificante: E422, agenti lievitanti: E450i - E500ii, conservante: E200, sale, aromi naturali, colorante: E160a. Può contenere LATTE, SOIA, FRUTTA A GUSCIO e SENAPE.

CARATTERISTICHE FISICHE

	Metodo	U.M.	Standard	Tolleranza
Peso pezzo	Bilancia	kg	1,900	± 5 %
Peso confezione	Bilancia	kg	1,900	± 5 %
Peso netto cartone	Bilancia	kg	3,800	± 5 %
Spessore	Calibro	mm	45,0	10,0
Lunghezza	Metro	mm	385,0	10,0
Larghezza	Metro	mm	550,0	10,0
Diametro	Metro	mm	-	-

PARAMETRI MICROBIOLOGICI

	U.M.	Standard
Carica mesofila totale	ufc/g	< 1000
Lieviti	ufc/g	< 500
Muffe	ufc/g	< 500
Enterobatteri	ufc/g	< 10
Salmonella	ufc/25 g	assente
Listeria m.	ufc/25 g	assente
Stafilococchi coag. +	ufc/g	< 10
Altri patogeni	ufc/g	assente

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g

Energia	1279 kJ
	306 kcal
Proteine	8,0 g
Carboidrati	58 g
di cui zuccheri	26 g
Grassi	4,5 g
di cui saturi	1,8 g
Fibre	0,7 g
Sale	0,67 g

CONTAMINANTI

Le materie prime impiegate rispettano i limiti di legge relativi i valori massimi di contaminanti (Reg. UE 2023/915 e succ. modifiche per quanto riguarda metalli pesanti, micotossine e diossine; Reg. CE 396/2005 e succ. modifiche sui residui di antiparassitari; Reg.UE 2158/2017 sui limiti di acrilammide negli alimenti).



BHB
SFORNIAMO PAN DI SPAGNA
ITALY

BHB ITALIA srl
Via Luigi Negrelli 4 - 31038 Paese (TV) Italia
T +39 0422 1724585
info@bhb.name - www.bhb.name



OGM

Il prodotto è realizzato con materie prime che non contengono e non provengono da Organismi Geneticamente Modificati; ai sensi dei Regolamenti UE 1829/2003 e 1830/2003.

RADIAZIONI IONIZZANTI

BHB Italia non utilizza materie prime irradiate nè tratta con radiazioni ionizzanti i propri prodotti.

NANOMATERIALI

BHB Italia non utilizza nanomateriali nei propri prodotti.

ALLERGENI

RIF.: Allegato III bis Dirett. 2003/89/CE e D.Lgs n.114 dell'8/2/2006	PRESENTE NEL PRODOTTO COME INGREDIENTE		PRESENTE IN AZIENDA	POSSIBILE CROSS CONTAMINATION
Cereali contenenti glutine	SI	FARINA DI FRUMENTO	SI	SI
Crostacei e prodotti a base di crostacei	NO		NO	NO
Uova e prodotti a base di uova	SI	UOVO	SI	SI
Pesce e prodotti a base di pesce	NO		NO	NO
Arachidi e prodotti a base di arachidi	NO		NO	NO
Soia e prodotti a base di soia	NO		SI	SI
Latte e prodotti a base di latte *	NO		SI	SI
Frutta a guscio e prodotti a base di frutta a guscio**	NO		SI	SI
Sedano e prodotti a base di sedano	NO		NO	NO
Senape e prodotti a base di senape	NO		NO	SI
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	NO		NO	NO
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO ₂ .	NO		NO	NO
Lupini e prodotti a base di lupini	NO		NO	NO
Molluschi e prodotti a base di molluschi	NO		NO	NO
* LATTE senza LATTOSIO				
**cioè mandorle (<i>Amygdalus communis</i> L.), nocciole (<i>Corylus avellana</i>), noci comuni (<i>Juglans regia</i>), noci di anacardi (<i>Anacardium occidentale</i>), noci di pecan (<i>Carya illinoensis</i> (Wan- genh) K. Koch), noci del Brasile (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistacchi (<i>Pistacia vera</i>), noci del Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>)				

CONFEZIONAMENTO E PALLETIZZAZIONE

Tipo di confezionamento	Termosaldato
Imballo primario	Busta in OPA/PE O7 Foglio di carta PAP22
Imballo secondario	Scatola cartone PAP20
Numero pezzi	2
Numero confezioni	2
Dimensioni imballo secondario (mm)	590 x 390 h 120
Numero colli per strato	4
Numero strati pallet	15

MODALITÀ DI CONSERVAZIONE

Shelf Life a temperatura ambiente (giorni)	180
Shelf Life a +4°C (giorni)	210
Shelf Life a -18°C (giorni)	365

Il prodotto deve essere conservato in luogo igienicamente sicuro, fresco ed asciutto, a temperatura ambiente e lontano da fonti di calore.

Se congelato entro 10 giorni dalla data di produzione ad una temperatura inferiore a -18°C, il prodotto si conserva per 1 anno dalla data di produzione. Una volta scongelato, non ricongelare e utilizzare entro 24 ore.

Data di emissione 04/12/2025



BHB ITALIA srl
Via Luigi Negrelli 4 - 31038 Paese (TV) Italia
T +39 0422 1724585
info@bhb.name - www.bhb.name

