

Scheda Tecnica Prodotto

Descrizione:

DOBUS ROULLE' CACAO 38X56 H 0,7 cm

Codice:

523525

Codice EAN cartone:

8057592826435

Codice EAN confezione:

/



Ingredienti

Farina di FRUMENTO, UOVO, zucchero, acqua, sciroppo di glucosio, emulsionante: E471, cacao magro in polvere 1,2%, destrosio, agenti lievitanti: E450i - E500ii, conservante: E202, aromi naturali. Può contenere LATTE, SOIA, FRUTTA A GUSCIO e SENAPE.

CARATTERISTICHE FISICHE E CHIMICHE

	Metodo	U.M.	Standard	Tolleranza
Peso pezzo	Bilancia	kg	0,350	± 15 %
Peso confezione	Bilancia	kg	2,100	± 15 %
Peso netto cartone	Bilancia	kg	4,200	± 15 %
Spessore	Calibro	mm	7,0	1,0
Lunghezza	Metro	mm	560,0	20,0
Larghezza	Metro	mm	380,0	20,0
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

CONTAMINANTI

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g

Energia	1355	kJ
	324	kcal
Proteine	8,7	g
Carboidrati	62	g
di cui zuccheri	30	g
Grassi	4,3	g
di cui saturi	2,1	g
Fibre	1,3	g
Sale	0,35	g

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 (incluso lattosio)	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
* cioè mandorle (Amygdalus communis L.), nocciole (Corylus avellana), noci comuni (Juglans regia), noci di anacardi (Anacardium occidentale), noci di pecan (Carya illinoensis (Wan- genh) K. Koch), noci del Brasile (Bertholletia excelsa), pistacchi (Pistacia vera), noci del Queensland (Macadamia ternifolia)				

CONFEZIONAMENTO E PALLETIZZAZIONE

Tipo di confezionamento

Termosaldato

Imballo primario

Busta in OPA/PE O7

Imballo secondario

Scatola cartone PAP20

Numero pezzi

12

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

30/06/2025



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

