

SCHEDA TECNICA / Technical Product Specifications



PRODOTTO PRODUCT NAME	CODICE EAN EAN CODE	CODICE DOGANALE CUSTOMS TARIFF CODE	DATA DATE	REVISIONE N° REVISION N°	N°SCHEDA N°SHEET
SUGARED PUFF PASTRY BISCUITS					

INFORMAZIONI LOGISTICA					ITALIANO	CONSERVAZIONE
Peso in Kg/g	Unità per cartone	Unità per bancale	Cartoni per bancale	Kg per bancale		Conservare in luogo fresco e asciutto
0,135	20	1540	77	207,9		
CONTENITORE PRIMARIO		CONTENITORE SECONDARIO				SCADENZA
Astuccio di plastica		Cartone				12 mesi
DESCRIZIONE DEL PRODOTTO						METODO DI CONSUMO
Disponibile anche glassata						

INGREDIENTI										
Farina, margarina vegetale (oli vegetale e grassi di palm e girasole, emulsionanti: mono e digliceridi di acidi grassi, regolatore di acidità: acido citrico), zucchero 14%, burro 10%, sciroppo di glucosio, malto (di grano e orzo), sale, aromi. Contiene glutine, derivati del latte. Potrebbe contenere tracce di uova.										

VALORI NUTRIZIONALI Valori medi espressi per 100 g di prodotto				ITALIANO	CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE				
UMIDITA'	2,10%				CARICA MICROBICA TOTALE	<2000	Ufc/g		
SOSTANZA SECCA					COLIFORMI TOTALI	<10	Ufc/g		
GRASSI	33,30%				COLIFORMI FECALI				
PROTEINE	6,40%				ESCHERICHIA COLI	<10	Ufc/g		
CARBOIDRATI					STAFILOCOCCO AUREUS	<10	Ufc/g		
SALE (equivalente di sodio)	0,80%				SALMONELLA	Absent/25g	Ufc/g		
Kcal	549				LISTERIA MONOCYTOGENES				
KJOULE	2292				MUFFE E LIEVITI	<20	Ufc/g		
CENERI					BACILLUS CEREUS				
PH					MICROBICA PLATE COUNT				
NaCl	0,33%				NOTE TECNICHE				
MINERALI									
FIBRE ALIMENTARI									

LOGISTIC INFORMATION					ENGLISH	STORAGE AND PRESERVATION CONDITIONS
Size in Kg/g	Units per case	Units per pallet	Cases per pallet	Kg per pallet		Store in a cool and dry place
0,135	20	1540	77	207,9		
PRIMARY PACK		SECONDARY PACK				SHELF LIFE
Plastic case		Carton box				12 months
DESCRIPTION OF PRODUCT						TO CONSUME
Also available glazed						

INGREDIENTS										
Wheat flour, vegetable margarine (vegetable oils and fats of palm and sunflower, emulsifiers: mono and diglycerides of fatty acids, acidity regulator: citric acid), sugar 14%, butter 10%, glucose syrup, malt (of wheat and barley), salt, flavourings. Contains gluten, milk products. May contain traces of egg products.										

NUTRITIONAL VALUES Average values expressed in 100 g of product				ENGLISH	BIOLOGICAL PARAMETERS				
MOISTURE	0,021				TOTAL MICROBIC CHARGE	<2000	Ufc/g		
DRY MATTER	0				TOTAL COLIFORM	<10	Ufc/g		
FAT	0,333				FECAL COLIFORM		0		
PROTEIN	0,064				ESCHERICHIA COLI	<10	Ufc/g		
CARBOHIDRATE					STAFILOCOCCUS AUREUS	<10	Ufc/g		
SALT (equivalent of SODIUM)	0,008				SALMONELLA	Absent/25g	Ufc/g		
Kcal	549				LISTERIA MONOCYTOGENES				
KJOULE	2292				MOULD AND YEAST	<20	Ufc/g		
ASH CONTENT					BACILLUS CEREUS				
PH					MICROBICA PLATE COUNT				
NaCl	0,0033				TECHNICAL NOTES				
MINERALS									
FIBRE									