



**MASONI PIETRO SRL**  
**Loc. Belvedere ingr.7**  
**53034 COLLE VAL D'ELSA (SI)**

**SCHEDA TECNICA PRODOTTO**  
**ANTICA PASTICCERIA MASONI**  
**PANFORTE DI SIENA IGP SCATOLA 370g**  
cod. 117 cod. EAN 8010826001176

### **INGREDIENTI E ALLERGENI:**

arancio, cedro e melone canditi (frutta, sciroppo di glucosio-fruttosio, zucchero, acidificante: acido citrico), **farina di frumento**, zucchero, **mandorle**, sciroppo di glucosio, miele, spezie, ostie (fecola di patate, acqua).

**Può contenere tracce di altra frutta a guscio, lecitina, latte e uova.**

### **MODALITA' DI CONSERVAZIONE**

Conservare in ambiente fresco e asciutto (16/18°C), se conservato nella confezione originale, il prodotto mantiene le sue caratteristiche organolettiche per almeno 12 mesi.

### **CARATTERISTICHE ARTICOLO**

PESO NETTO UNITARIO: 370 g PESO LORDO UNITARIO: 400 g  
DIMENSIONI CONFEZIONE: Lunghezza 16 cm Larghezza 7,6 cm Altezza: 3,8 cm Diametro:

### **CARATTERISTICHE CARTONE**

PEZZI PER CARTONE: 16 pz.  
DIMENSIONE CARTONE Lunghezza: 33,5 cm Larghezza: 17,5 cm Altezza: 19 cm  
PESO NETTO X CARTONE: 5.920 g  
PESO LORDO X CARTONE: 6.200 g

### **CARATTERISTICHE PALLET** (120 cm X 80 cm)

CARTONI PER STRATO: 12 cartoni  
CARTONI PER PALLET 84 cartoni  
ALTEZZA PER PALLET: 147 cm

### **CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI**

<b>Valori nutrizionali/Nutritional value/</b>	<b>per/for/</b>	<b>porzioni/piece</b>
Valeur moyenne/Durchschnittliche Nährwerte	pour/pro 100g	morceau/stuck 50g
<b>Valore energetico/Energy value/</b>	1847 Kj	923,5 Kj
Valeur énergétique/Energiewiert	440 Kcal	220 Kcal
<b>Grassi/Fat/Lipides/Fett</b>	12g	6g
di cui saturi/of which saturated/	1g	0,5g
dont acides gras saturated/davon gesattigte Fettsauren		
<b>Carboidrati/Carbohydrates/Glucides/Kohlenhydrate</b>	72g	36g
di cui zuccheri/of which sugar/dont sucres/davon zucker	34g	17g
<b>Proteine/Protein/Protéines/Eiwess</b>	12g	6g
<b>Fibre alim./Dietary fiber/Fibre alimentaire/Ballaststoffe</b>	4g	2g
<b>Sale/Salt/Sel/Salz</b>	0,6g	0,3g

### **CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE E MICROBIOLOGICHE**

Microrganismi a 30°C	6,9 X 10 <sup>4</sup>	U.F.C./g	ISO 4833.2004
Coliformi totali	<10	U.F.C./g	ISO 4632.2006
Escherichia coli β-glucuronidasi positivi	<10	U.F.C./g	ISO 16649-2:2001
Stafilococchi coagulasi positivi	<10	U.F.C./g	UNI EN ISO 6888-1:2004
Muffe	<10	in 25g	ISO 7954:1987
Salmonella spp	assente	in 25g	UNI EN ISO 6579:2004

### **DICHIARAZIONE OGM**

Non contiene ingredienti modificati geneticamente (OGM) e sottoposti a ionizzazione (Reg. CE1829-1830/2003)