



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

SCHEDA TECNICA PRODOTTO
ANTICA PASTICCERIA MASONI
RICCIARELLI AL CACAO BAULETTO 240 g
cod. **228** cod. EAN 8010826002289

INGREDIENTI E ALLERGENI:

mandorle (45%), zucchero, **albume d'uovo**, cioccolato fondente (cacao min.54%, pasta di cacao, zucchero, burro di cacao, emulsionante: **lecitina di soia**, aroma naturale di vaniglia, **allergeni: latte**), cacao magro in polvere, zucchero a velo (saccarosio, amido di mais), sciroppo di glucosio, miele, polvere lievitante: bicarbonato d'ammonio, conservante: acido sorbico, aromi.

Puo'contenere tracce di altra frutta a guscio e farina.

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 6 mesi.

CARATTERISTICHE ARTICOLO

PESO NETTO UNITARIO: 240 g PESO LORDO UNITARIO: 290 g
DIMENSIONI CONFEZIONE: Lunghezza 23 cm Larghezza 15 cm
Altezza: 3 cm Diametro:

CARATTERISTICHE CARTONE

PEZZI PER CARTONE: 12 pz.
DIMENSIONE CARTONE Lunghezza: 30 cm Larghezza: 25 cm Altezza: 21 cm
PESO NETTO X CARTONE: 2.880 g
PESO LORDO X CARTONE: 3.800 g

CARATTERISTICHE PALLET (120 cm X 80 cm)

CARTONI PER STRATO: 12 cartoni
CARTONI PER PALLET 72 cartoni
ALTEZZA PER PALLET: 140 cm

CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI

Valori nutrizionali/Nutritional value/	per/for/	porzioni/piece
Valeur moyenne/Durchschnittliche Nährwerte	pour/pro 100 g	morceau/stuck 20 g
Valore energetico/Energy value/	1892 Kj	378,4 Kj
Valeur énergétique/Energiewiert	452 Kcal	90,4 Kcal
Grassi/Fat/Lipides/Fett	22,03 g	4,406 g
di cui saturi/of which saturated/	3,54 g	0,708 g
dont acides gras satured/davon gesattigte Fettsauren		
Carboidrati/Carbohydrates/Glucides/Kohlenhydrate	47,18 g	9,436 g
di cui zuccheri/of which sugar/dont sucres/davon zucker	46,3 g	9,26 g
Proteine/Protein/Protéines/Eiwess	12,6 g	2,52 g
Fibre alim./Dietary fiber/Fibre alimentaire/Ballaststoffe	7,2 g	1,44 g
Sale/Salt/Sel/Salz	0,149 g	0,0298 g

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE E MICROBIOLOGICHE

Microrganismi a 30°C	<40	U.F.C./g	UNI EN ISO 4833-1:2013
Coliformi totali	<10	U.F.C./g	ISO 4832.2006
Escherichia coli β-glucoronidasi positivi	<10	U.F.C./g	ISO 16649-2:2001
Stafilococchi coagulasi positivi	<10	U.F.C./g	UNI EN ISO 6888-2:2004
Muffe	<40	U.F.C/g	ISO 21527-2:2008
Salmonella spp	assente	P/A in 25g	UNI EN ISO 6579-1:2017

DICHIARAZIONE OGM

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

