

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

SCHEDA TECNICA PRODOTTO ANTICA PASTICCERIA MASONI BERRIQUOCOLI SACCHETTO 400g

cod. 307 cod. EAN 8010826003071

INGREDIENTI E ALLERGENI:

farina di frumento, zucchero, arancio e cedro canditi (frutta, sciroppo di glucosio-fruttosio, zucchero), noci (10%), nocciole, sciroppo di glucosio, miele, spezie, agenti lievitanti: difosfato disodico, bicarbonato di sodio, bicarbonato di ammonio, aromi.

Puo' 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 6 mesi.

CARATTERISTICHE ARTICOLO

PESO NETTO UNITARIO: 400 g PESO LORDO UNITARIO: 450 g

DIMENSIONI CONFEZIONE: Lunghezza 12 cm Larghezza 8 cm

Altezza: 25 cm Diametro:

CARATTERISTICHE CARTONE

PEZZI PER CARTONE: 15 pz.

DIMENSIONE CARTONE Lunghezza: 39 cm Larghezza: 29 cm Altezza: 25 cm

PESO NETTO X CARTONE: 6.000 g PESO LORDO X CARTONE: 7.000 g

CARATTERISTICHE PALLET (120 cm X 80 cm)

CARTONI PER STRATO: 8 cartoni
CARTONI PER PALLET 56 cartoni
ALTEZZA PER PALLET: 189 cm

CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI

Valori nutrizionali/Nutritional value/	per/for/	porzioni/piece
Valeur moyenne/Durchschnittliche Nährwerte	pour/pro 100g	morceau/stuck 50g
Valore energetico/Energy value/	1483 Kj	741,5 Kj
Valeur énergétique/Energiewiert	351 Kcal	175,5 Kcal
Grassi/Fat/Lipides/Fett	3,53 g	1,765 g
di cui saturi/of which saturaded/	0,30 g	0,15 g
dont acides gras satured/davon gesattigle Fettsauren		
Carboidrati/Carbohydrates/Glucides/Kohlenhydrate	71,4 g	35,7 g
di cui zuccheri/of which sugar/dont sucres/davon Zucker	35,44 g	17,72 g
Proteine/Protein/Protéines/Eiwess	6,20 g	3,10 g
Fibre alim./Dietary fiber/Fibre alimentaire/Ballaststoffe	4,3 g	2,15 g
Sale/Salt/Sel/Salz	0,361 g	0,181 g

<u>CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE E MICROBIOLOGICHE</u>

Microrganismi a 30°C	120	U.F.C./g	ISO 4833-1:2013
Coliformi totali	<10	U.F.C./g	ISO 4632.2006
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	<10	in 25g	ISO 21527-1:2008
Salmonella spp	assente	in 25g	UNI EN ISO 6579-1:2017

DICHIARAZIONE OGM

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