



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

SCHEDA TECNICA PRODOTTO
ANTICA PASTICCERIA MASONI
MINI CAVALLUCCI SACCHETTO 300g
cod. **309** cod. EAN 8010826003095

INGREDIENTI E ALLERGENI:

farina di frumento, zucchero, arancio candito (frutta, sciroppo di glucosio-fruttosio, zucchero, acidificante: acido citrico), **nocciole (8%)**, sciroppo di glucosio, aromi, spezie, miele, agenti lievitanti: difosfato disodico, bicarbonato di sodio, bicarbonato di ammonio, sale.

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: 300 g PESO LORDO UNITARIO: 350 g
DIMENSIONI CONFEZIONE: Lunghezza 12 cm Larghezza 8 cm Altezza: 23 cm Diametro:

CARATTERISTICHE CARTONE

PEZZI PER CARTONE: 15 pz.
DIMENSIONE CARTONE Lunghezza: 40 cm Larghezza: 30 cm Altezza: 21 cm
PESO NETTO X CARTONE: 4.500 g
PESO LORDO X CARTONE: 5.425 g

CARATTERISTICHE PALLET (120 cm X 80 cm)

CARTONI PER STRATO: 8 cartoni
CARTONI PER PALLET 56 cartoni
ALTEZZA PER PALLET: 161 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 saturated/	0,30 g	0,15 g
dont acides gras saturated/davon gesattigte 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

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE E MICROBIOLOGICHE

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)