



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

**SCHEDA TECNICA PRODOTTO**  
**ANTICA PASTICCERIA MASONI**  
**CAVALLUCCI INTEGRALI 400g**  
cod. 311 cod. EAN 8010826003118

#### **INGREDIENTI E ALLERGENI:**

zucchero, **farina integrale (22%)**, **farina di frumento**, arancio candito (frutta, sciroppo di glucosio-fruttosio, zucchero, acidificante: acido citrico), **nocciole**, sciroppo di glucosio, aromi, spezie, agenti lievitanti: difosfato disodico, bicarbonato di sodio, bicarbonato di ammonio, miele, 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: 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: 40 cm      Larghezza: 30 cm      Altezza: 21 cm  
PESO NETTO X CARTONE: 6.000 g  
PESO LORDO X CARTONE: 6.925 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 |
| <b>Valore energetico/Energy value/</b>                           | 1485 Kj       | 742,5 Kj          |
| Valeur énergétique/Energiewiert                                  | 352 Kcal      | 176 Kcal          |
| <b>Grassi/Fat/Lipides/Fett</b>                                   | 5,11 g        | 2,555 g           |
| di cui saturi/of which saturated/                                | 0,51 g        | 0,255 g           |
| dont acides gras saturated/davon gesattigte Fettsauren           |               |                   |
| <b>Carboidrati/Carbohydrates/Glucides/Kohlenhydrate</b>          | 66,2 g        | 33,1 g            |
| di cui zuccheri/of which sugar/dont sucres/davon zucker          | 27,52 g       | 13,76 g           |
| <b>Proteine/Protein/Protéines/Eiwess</b>                         | 6,70 g        | 3,35 g            |
| <b>Fibre alim./Dietary fiber/Fibre alimentaire/Ballaststoffe</b> | 7 g           | 3,5 g             |
| <b>Sale/Salt/Sel/Salz</b>                                        | 0,624 g       | 0,312 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 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 21527-2:2008       |
| 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)

