



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

**SCHEDA TECNICA PRODOTTO**  
**ANTICA PASTICCERIA MASONI**  
**CANTUCCINI TOSCANI IGP SACCHETTO 250g**  
cod. 702 cod. EAN 8010826007024

### **INGREDIENTI E ALLERGENI:**

**farina di frumento, zucchero, mandorle (20%), uova intere, burro, tuorlo d'uova, agente lievitante (difosfato disodico, carbonato acido di sodio), latte in polvere, sale, aromi.**

**Puo'contenere tracce di altra frutta a guscio e lecitina.**

### **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:** 250 g      **PESO LORDO UNITARIO:** 270 g  
**DIMENSIONI CONFEZIONE:** Lunghezza 13 cm    Larghezza 7 cm    Altezza: 21 cm    Diametro:

### **CARATTERISTICHE CARTONE**

**PEZZI PER CARTONE:** 18 pz.  
**DIMENSIONE CARTONE**    Lunghezza: 39 cm    Larghezza: 29 cm    Altezza: 25 cm  
**PESO NETTO X CARTONE:** 4.500 g  
**PESO LORDO X CARTONE:** 5.400 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**

<b>Valori nutrizionali/Nutritional value/</b>	<b>per/for/</b>	<b>porzioni/piece</b>
Valeur moyenne/Durchschnittliche Nährwerte	pour/pro 100g	morceau/stuck 33g
<b>Valore energetico/Energy value/</b>	1879 Kj	626,3 Kj
Valeur énergétique/Energiewiert	449 Kcal	149,6 Kcal
<b>Grassi/Fat/Lipides/Fett</b>	19 g	6,33 g
di cui saturi/of which saturated/	3,9 g	1,33 g
dont acides gras saturated/davon gesattigte Fettsauren		
<b>Carboidrati/Carbohydrates/Glucides/Kohlenhydrate</b>	53 g	17,66 g
di cui zuccheri/of which sugar/dont sucres/davon zucker	27 g	9 g
<b>Proteine/Protein/Protéines/Eiwess</b>	12 g	4 g
<b>Fibre alim./Dietary fiber/Fibre alimentaire/Ballaststoffe</b>	8,7 g	2,9 g
<b>Sale/Salt/Sel/Salz</b>	1,7 g	0,57 g

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

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

### **DICHIARAZIONE OGM**

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