



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

SCHEDA TECNICA PRODOTTO
ANTICA PASTICCERIA MASONI
CANTUCCINI 250 g / VIN GENTILE 375 ml
cod. 711 cod. EAN 8010826007116

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. Vino liquoroso (16% vol.)

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 + 375 ml PESO LORDO UNITARIO: 1.070 g
DIMENSIONI CONFEZIONE: Lunghezza 19 cm Larghezza 8 cm
Altezza: 29 cm Diametro:

CARATTERISTICHE CARTONE

PEZZI PER CARTONE: 6 pz.
DIMENSIONE CARTONE Lunghezza: 51 cm Larghezza: 30 cm Altezza: 23 cm
PESO NETTO X CARTONE: 6.420 g
PESO LORDO X CARTONE: 6.765 g

CARATTERISTICHE PALLET (120 cm X 80 cm)

CARTONI PER STRATO: 6 cartoni
CARTONI PER PALLET 42 cartoni
ALTEZZA PER PALLET: 175 cm

CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI

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