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

SCHEDA TECNICA PRODOTTO
ANTICA PASTICCERIA MASONI
CANTUCCINI LIMONCELLO SACCH. 250g
cod. **714** cod. EAN 8010826007147

INGREDIENTI E ALLERGENI:
farina di frumento, zucchero, **uova intere,** limone candito (11%, frutta, sciroppo di glucosio-fruttosio, zucchero, acidificante: acido citrico), liquore limoncello (7,5%),**burro,** infuso di limoni, miele, agente lievitante (difosfato disodico, carbonato acido di sodio), sale.
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: 29,5 cm Altezza: 25 cm
PESO NETTO X CARTONE: 4.500 g
PESO LORDO X CARTONE: 5.200 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 33g
Valore energetico/Energy value/	1530 Kj	510 Kj
Valeur énergétique/Energiewiert	363 Kcal	121 Kcal
Grassi/Fat/Lipides/Fett	6,46 g	2,15 g
di cui saturi/of which saturaded/	3,81 g	1,27 g
dont acides gras satured/davon gesattigle Fettsauren		
Carboidrati/Carbohydrates/Glucides/Kohlenhydrate	68,10 g	22,7 g
di cui zuccheri/of which sugar/dont sucres/davon zucker	27 g	9 g
Proteine/Protein/Protéines/Eiwess	7,14 g	2,38 g
Fibre alim./Dietary fiber/Fibre alimentaire/Ballaststoffe	1,85 g	0,62 g
Sale/Salt/Sel/Salz	0,66 g	0,22 g

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE E MICROBIOLOGICHE

Microrganismi a 30°C	< 9	U.F.C./g	UNI EN ISO 4833-1:2022
Coliformi totali	< 9	U.F.C./g	ISO 4832.2006
Escherichia coli β-glucoronidasi positivi	< 9	U.F.C./g	ISO 16649-2:2001
Stafilococchi coagulasi positivi	< 9	U.F.C./g	UNI EN ISO 6888-2:2021
Muffe	< 9	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)