



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

SCHEDA TECNICA PRODOTTO
ANTICA PASTICCERIA MASONI
BRUTTI MA BONI SACCHETTO 300g
cod. **831** cod. EAN 8010826008311

INGREDIENTI E ALLERGENI:

granella di nocciole tostate, zucchero a velo (saccarosio, amido di mais), **albume d'uovo**, fecola di patate, agenti lievitanti (difosfato disodico, carbonato acido di sodio).

Puo' contenere tracce di altra frutta a guscio, farina, lecitina e latte.

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: 300 g PESO LORDO UNITARIO: 320 g
DIMENSIONI CONFEZIONE: Lunghezza 12 cm Larghezza 8 cm
Altezza: 25 cm Diametro:

CARATTERISTICHE CARTONE

PEZZI PER CARTONE: 12 pz.
DIMENSIONE CARTONE Lunghezza: 40 cm Larghezza: 30 cm Altezza: 21 cm
PESO NETTO X CARTONE: 3.600 g
PESO LORDO X CARTONE: 4.240 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 100 g	morceau/stuck 25 g
Valore energetico/Energy value/	2.134 Kj	533,5 Kj
Valeur énergétique/Energiewiert	511 Kcal	127,75 Kcal
Grassi/Fat/Lipides/Fett	28,4 g	7,1 g
di cui saturi/of which saturated/	2,4 g	0,6 g
dont acides gras saturated/davon gesattigte Fettsauren		
Carboidrati/Carbohydrates/Glucides/Kohlenhydrate	52,7 g	13,27 g
di cui zuccheri/of which sugar/dont sucres/davon zucker	42,89 g	10,72 g
Proteine/Protein/Protéines/Eiwess	8,1 g	2,02 g
Fibre alim./Dietary fiber/Fibre alimentaire/Ballaststoffe	6,2 g	1,55 g
Sale/Salt/Sel/Salz	0,92 g	0,23 g

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE E MICROBIOLOGICHE

Microrganismi a 30°C	30	U.F.C./g	ISO 4833:2004
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 6888-1:2004
Muffe	<10	in 25g	ISO 7954:1987
Salmonella spp	assente	in 25g	UNI EN ISO 6579:2004

DICHIARAZIONE OGM

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