



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

SCHEDA TECNICA PRODOTTO
ANTICA PASTICCERIA MASONI
PANFORTE FICHI E NOCI 100g
cod. **845** cod. EAN 8010826008458

INGREDIENTI E ALLERGENI:

fichi secchi 30%, **nocci** 30%, zucchero, **farina di frumento**, sciroppo di glucosio, miele, spezie, ostie (fecola di patate, acqua).

Può 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 12 mesi.

CARATTERISTICHE ARTICOLO

PESO NETTO UNITARIO: 100 g PESO LORDO UNITARIO: 130 g
DIMENSIONI CONFEZIONE: Lunghezza Larghezza Altezza: 1,5 cm Diametro: 10 cm

CARATTERISTICHE CARTONE

PEZZI PER CARTONE: 36 pz.
DIMENSIONE CARTONE Lunghezza: 29,5 cm Larghezza: 25 cm Altezza: 14 cm
PESO NETTO X CARTONE: 3.600 g
PESO LORDO X CARTONE: 4.565 g

CARATTERISTICHE PALLET (120 cm X 80 cm)

CARTONI PER STRATO: 12 cartoni
CARTONI PER PALLET: 84 cartoni
ALTEZZA PER PALLET: 112 cm

CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI

Valori nutrizionali/Nutritional value/	per/for/	porzioni/piece
Valeur moyenne/Durchschnittliche Nährwerte	pour/pro 100g	morceau/stuck 50g
Valore energetico/Energy value/	1580 Kj	790 Kj
Valeur énergétique/Energiewiert	375 Kcal	187,5 Kcal
Grassi/Fat/Lipides/Fett	11,75 g	5,87 g
di cui saturi/of which saturated/	1 g	0,5 g
dont acides gras saturated/davon gesattigte Fettsauren		
Carboidrati/Carbohydrates/Glucides/Kohlenhydrate	61,82 g	30,91 g
di cui zuccheri/of which sugar/dont sucres/davon zucker	29 g	14,5 g
Proteine/Protein/Protéines/Eiwess	5,52 g	2,76 g
Fibre alim./Dietary fiber/Fibre alimentaire/Ballaststoffe	5 g	2,5 g
Sale/Salt/Sel/Salz	0,83 g	0,42 g

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE E MICROBIOLOGICHE

Microrganismi a 30°C	9,5E5	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)