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

SCHEDA TECNICA PRODOTTO
**ANTICA PASTICCERIA MASONI**
**CAVALLUCCI SACCHETTO 400g**
cod. **304** cod. EAN 8010826003040

**INGREDIENTI E ALLERGENI**:
**farina di frumento**, zucchero, arancio candito (frutta, sciroppo di glucosio-fruttosio, zucchero), **nocciole** (8%), sciroppo di glucosio, aromi, spezie, miele, agenti lievitanti: difosfato disodico, bicarbonato di sodio, bicarbonato di ammonio, sale.
**Puo' 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 6 mesi.

**CARATTERISTICHE ARTICOLO**
PESO NETTO UNITARIO: 400 g PESO LORDO UNITARIO: 450 g
DIMENSIONI CONFEZIONE: Lunghezza 12 cm Larghezza 8 cm Altezza: 25 cm Diametro:

**CARATTERISTICHE CARTONE**
PEZZI PER CARTONE: 15 pz.
DIMENSIONE CARTONE Lunghezza: 39 cm Larghezza: 29 cm Altezza: 25 cm
PESO NETTO X CARTONE: 6.000 g
PESO LORDO X CARTONE: 6.925 g

**CARATTERISTICHE PALLET** (120 cm X 80 cm)
CARTONI PER STRATO: 8 cartoni
CARTONI PER PALLET 48 cartoni
ALTEZZA PER PALLET: 165 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/ | 1483 Kj | 741,5 Kj |
| Valeur énergétique/Energiewiert | 351 Kcal | 175,5 Kcal |
| **Grassi**/Fat/Lipides/Fett | 3,53 g | 1,765 g |
| di cui saturi/of which saturaded/ | 0,30 g | 0,15 g |
| dont acides gras satured/davon gesattigle Fettsauren | | |
| **Carboidrati**/Carbohydrates/Glucides/Kohlenhydrate | 71,4 g | 35,7 g |
| di cui zuccheri/of which sugar/dont sucres/davon Zucker | 35,44 g | 17,72 g |
| **Proteine**/Protein/Protéines/Eiwess | 6,20 g | 3,10 g |
| **Fibre alim**./Dietary fiber/Fibre alimentaire/Ballaststoffe | 4,3 g | 2,15 g |
| **Sale**/Salt/Sel/Salz | 0,361 g | 0,181 g |

**CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE E MICROBIOLOGICHE**

| | | | |
|---|---|---|---|
| Microrganismi a 30°C | 120 | U.F.C./g | ISO 4833-1:2013 |
| 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 6888-2:2004 |
| Muffe | <10 | in 25g | ISO 21527-1:2008 |
| Salmonella spp | assente | in 25g | UNI EN ISO 6579-1:2017 |

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