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

SCHEDA TECNICA PRODOTTO
ANTICA PASTICCERIA MASONI
PANFORTE DI SIENA IGP INCARTATO 250g
cod. **134** cod. EAN 8010826001343

INGREDIENTI E ALLERGENI:
arancio, cedro e melone canditi (frutta, sciroppo di glucosio-fruttosio, zucchero), **farina di frumento**, zucchero, **mandorle**, 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: 250 g PESO LORDO UNITARIO: 270 g
DIMENSIONI CONFEZIONE: Lunghezza Larghezza Altezza: 2 cm Diametro: 12 cm

CARATTERISTICHE CARTONE
PEZZI PER CARTONE: 24 pz.
DIMENSIONE CARTONE Lunghezza: 37 cm Larghezza: 18,5 cm Altezza: 23 cm
PESO NETTO X CARTONE: 6.000 g
PESO LORDO X CARTONE: 7.080 g

CARATTERISTICHE PALLET (120 cm X 80 cm)
CARTONI PER STRATO: 12 cartoni
CARTONI PER PALLET 72 cartoni
ALTEZZA PER PALLET: 152 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/	1847 Kj	923,5 Kj
Valeur énergétique/Energiewiert	440 Kcal	220 Kcal
Grassi/Fat/Lipides/Fett	12g	6g
di cui saturi/of which saturaded/	1g	0,5g
dont acides gras satured/davon gesattigle Fettsauren		
Carboidrati/Carbohydrates/Glucides/Kohlenhydrate	72g	36g
di cui zuccheri/of which sugar/dont sucres/davon zucker	34g	17g
Proteine/Protein/Protéines/Eiwess	12g	6g
Fibre alim./Dietary fiber/Fibre alimentaire/Ballaststoffe	4g	2g
Sale/Salt/Sel/Salz	0,6g	0,3g

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE E MICROBIOLOGICHE

Microrganismi a 30°C	6,9 X 10^4	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)