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

SCHEDA TECNICA PRODOTTO
ANTICA PASTICCERIA MASONI
RICCIARELLI AL CIOCCOLATO BAULETTO 240g
cod. **208** cod. EAN 8010826002081

INGREDIENTI E ALLERGENI:
Ingredienti: **mandorle**, zucchero, sciroppo di glucosio, zucchero a velo (zucchero, amido di mais), destrosio, aromi.
Ingredienti copertura (cioccolato fondente 25%): zucchero, pasta di cacao, burro di cacao, emulsionante: **lecitina di soia**, aromi. (cacao minimo 50%).
Puo' contenere tracce di altra frutta a guscio, farina, 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: 240 g PESO LORDO UNITARIO: 290 g
DIMENSIONI CONFEZIONE: Lunghezza 23 cm Larghezza 15 cm
Altezza: 2 cm Diametro:

CARATTERISTICHE CARTONE
PEZZI PER CARTONE: 12 pz.
DIMENSIONE CARTONE Lunghezza: 30 cm Larghezza: 25 cm Altezza: 21 cm
PESO NETTO X CARTONE: 2.880 g
PESO LORDO X CARTONE: 3.800 g

CARATTERISTICHE PALLET (120 cm X 80 cm)
CARTONI PER STRATO: 12 cartoni
CARTONI PER PALLET 120 cartoni
ALTEZZA PER PALLET: 154 cm

CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI

Valori nutrizionali/Nutritional value/	per/for/	porzioni/piece
Valeur moyenne/Durchschnittliche Nährwerte	pour/pro 100g	morceau/stuck 20g
Valore energetico/Energy value/	1954 Kj	390,8 Kj
Valeur énergétique/Energiewiert	467 Kcal	93,4 Kcal
Grassi/Fat/Lipides/Fett	23g	4,6g
di cui saturi/of which saturaded/	8g	1,6g
dont acides gras satured/davon gesattigle Fettsauren		
Carboidrati/Carbohydrates/Glucides/Kohlenhydrate	50,37g	10,07g
di cui zuccheri/of which sugar/dont sucres/davon zucker	40,10g	8,02g
Proteine/Protein/Protéines/Eiwess	10g	2g
Fibre alim./Dietary fiber/Fibre alimentaire/Ballaststoffe	6,9g	1,38g
Sale/Salt/Sel/Salz	0,78g	0,16g

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE E MICROBIOLOGICHE

Microrganismi a 30°C	290	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)