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

SCHEDA TECNICA PRODOTTO
ANTICA PASTICCERIA MASONI
RICCIARELLI DI SIENA IGP BAULETTO 240 g
cod. **201** cod. EAN 8010826002012

INGREDIENTI E ALLERGENI:
mandorle (45%), zucchero, **albume d'uovo**, zucchero a velo (saccarosio, amido di mais), sciroppo di glucosio, miele, polvere lievitante: bicarbonato d'ammonio, conservante: acido sorbico, aromi.
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 6 mesi.

CARATTERISTICHE ARTICOLO
PESO NETTO UNITARIO: 240 g PESO LORDO UNITARIO: 290 g
DIMENSIONI CONFEZIONE: Lunghezza 23 cm Larghezza 15 cm
Altezza: 3 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 72 cartoni
ALTEZZA PER PALLET: 140 cm

CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI

Valori nutrizionali/Nutritional value/	per/for/	porzioni/piece
Valeur moyenne/Durchschnittliche Nährwerte	pour/pro 100 g	morceau/stuck 20 g
Valore energetico/Energy value/	1926 Kj	385,2 Kj
Valeur énergétique/Energiewiert	460 Kcal	92 Kcal
Grassi/Fat/Lipides/Fett	23 g	4,6 g
di cui saturi/of which saturaded/	1,9 g	0,38 g
dont acides gras satured/davon gesattigle Fettsauren		
Carboidrati/Carbohydrates/Glucides/Kohlenhydrate	48,8 g	9,76 g
di cui zuccheri/of which sugar/dont sucres/davon zucker	48,0 g	9,60 g
Proteine/Protein/Protéines/Eiwess	11,9 g	2,38 g
Fibre alim./Dietary fiber/Fibre alimentaire/Ballaststoffe	4,4 g	0,88 g
Sale/Salt/Sel/Salz	0,8 g	0,16 g

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE E MICROBIOLOGICHE

Microrganismi a 30°C	130	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)