

SCHEDA TECNICA



Denominazione del prodotto / Product Name	Gancetti senza olio di palma 200 g Gancetti palm free 200 g	
Codice prodotto / Product Code	12G200PF	
Codice Ean / Ean Code	8002594001892	
Categoria merceologica / Product category	Prodotto dolciario da forno / Baked confectionery product	
TMC / Shelf life	270 giorni (gg/mm/aaaa) - 270 days (dd/mm/yyyy)	
Modalità di conservazione / Method of storage	Conservare in luogo fresco e asciutto, lontano da fonti luminose Mantenere il prodotto tra i 14°C e 30°C Keep in a cool and dry place, away from sources of light Keep the product between 14°C and 30°C	
Peso nominale / Net weight	200 g (soggetto a calo di peso naturale) 200 g (Subject to natural weight loss)	
Peso lordo / Gross weight	3120 g	
Ingredienti	farina di frumento , burro , zucchero, olio di girasole, malto di frumento in polvere, sale, emulsionanti: mono- e digliceridi degli acidi grassi, correttore di acidità: acido citrico, aromi.	
Ingredients	Wheat flour, butter , sugar, sunflower oil, wheat malt powder, salt, emulsifiers: mono- and diglycerides of fatty acids, acidity regulator: citric acid, flavorings.	
Dichiarazione Allergeni / Allergenes declaration	Contiene glutine e latte . Può contenere tracce di soia , senape e frutta a guscio . Contains gluten and milk . May contain traces of soya , mustard and nuts .	
Caratteristiche organolettiche / organoleptic characteristics	colore / color doratura media / medium golden brown gusto / taste velato aroma burro e vaniglia / veiled vanilla flavor struttura / Structure media, friabile / medium, crumbly odore / smell gradevole / pleasant sapore / flavor gradevole / pleasant	
Informazioni Nutrizionali / Nutritional information		
Valori nutrizionali medi per / Average nutritional values:	100 g	15 g / 1 pz
Energia / Energy	1997 kJ - 478 kcal	300 kJ - 72 kcal
Grassi / Fat	26 g	3,9 g
di cui acidi grassi saturi / of which saturates	13 g	2,0 g
Carboidrati / Carbohydrate	53 g	8,0 g
di cui zuccheri / of which sugar	15 g	2,3 g
Fibre / Fibre	2,1 g	0,3 g
Proteine / Protein	6,9 g	1,0 g
Sale / Salt	0,78 g	0,117 g
Analisi microbiologiche / Microbiological requirements	CBT < 500 UFC/g stafilococchi coagulasi positivi / staphylococci < 10 UFC/g lieviti / yeast < 50 UFC/g muffe / mold < 50 UFC/g	
Conf. Primario Vaschetta / Primary packaging try	PET1 trasparente 238x172x35 / PET1 transparent 238x172x35	
Conf. Primario / Primary packaging	PP5 film polipropilene stampato 35 my / PP5 printed film 35 my	
Confezionamento Secondario / Secondary packaging	cartone espositore 505x275x225 / box display 505x275x225	
Confezionamento Terziario / Tertiary packaging	EPAL 80 x 120 cm H = 240 cm	
Confezioni per cartone / Packaging per cardboard	12	
Pallet	60 cartoni (6 cartoni x 10 strati) / 60 boxes (6 boxes x 10 layers)	
MARISTELLA SRL - Via I° Maggio, 8 - 26010 Pozzaglio ed Uniti (CR) - ITALY - Tel ++39 0372 55408 Fax ++39 0372 555177 www.pasticceriamaristella.it - info@pasticceriamaristella.it - Prodotto conforme alla legislazione italiana ed europea vigente in materia.		