

		SCHEDA TECNICA PRODOTTO / <i>PRODUCT DATASHEET</i>	REVISIONE / REVIEW
			14/09/2026
CODICE PRODOTTO / PRODUCT CODE	12G200PF		
DENOMINAZIONE PRODOTTO / PRODUCT NAME	GANCETTI SENZA OLIO DI PALMA 200 g GANCETTI PALM FREE 200 g		
CATEGORIA MERCEOLOGICA / PRODUCT CATEGORY	Prodotto dolciario da forno Baked confectionery product		
PESO NOMINALE / NET WIEGHT	200 g (soggetto a calo peso naturale) 200 g (subject to natural weight loss)		
PESO LORDO / GROSS WEIGHT	3040 g		
TMC / SHELF-LIFE	270 giorni (gg/mm/aaaa) 270 days (dd/mm/yyyy)		
MODALITÀ DI CONSERVAZIONE / METHOD OF STORAGE	Conservare il prodotto in luogo fresco e asciutto, al riparo dalla luce, dall'umidità, lontano da fonti di calore e in confezioni ben chiuse. Mantenere il prodotto tra i 14°C e 30°C. Store the product in a cool and dry place, away from light and moisture, away from heat sources and in tightly closed packaging. Keep the product between 14°C and 30°C.		
CARATTERISTICHE SENSORIALI / SENSORIAL CHARACTERISTICS	Il prodotto, dopo completamento di cottura, presenta le caratteristiche organolettiche tipiche della pasta sfoglia ben lavorata, con: colore dorato in superficie, dalla consistenza friabile e fragrante e odore caratteristico della pasta sfoglia. The product, after completion of cooking, has the typical organoleptic characteristics of well-worked puff pastry, with: golden colour on the surface, of crumbly and fragrant texture and characteristic smell of puff pastry.		
PROPRIETÀ MICROBIOLOGICHE / MICROBIOLOGICAL PROPERTIES	Carica batterica totale / Total bacterial load: < 500 ufc/g E. coli: < 10 ufc/g Enterobacteriaceae: < 100 ufc/g Stafilococchi coagulasi positivi / Staphylococci coagulase positive: < 10 ufc/g Bacillus cereus: < 100 ufc/g Muffe e lieviti / Mould and yeast: < 1000 ufc/g Listeria monocytogenes: assente in 25 g / not available in 25 g		
INGREDIENTI / INGREDIENTS	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. WHEAT flour, BUTTER, sugar, sunflower oil, malted WHEAT flour, salt, emulsifiers: mono- and diglycerides of fatty acids, acidity regulator: citric acid, flavouring.		
ALLERGENI / ALLERGENS	Contiene GLUTINE e LATTE. Può contenere SOIA, SENAPE e FRUTTA A GUSCIO. Contains GLUTEN and MILK. May contain SOY, MUSTARD and NUTS.		
ORIGINE DELLA MATERIA PRIMA / ORIGIN OF THE RAW MATERIAL	Farina di FRUMENTO Agricoltura UE: Italia, Austria, Germania, Ungheria, Croazia, Slovacchia, Repubblica Ceca, Slovenia, Romania Paese di molitura: Italia WHEAT flour EU Agriculture: Italy, Austria, Germany, Hungary, Croatia, Slovakia, Czech Republic, Slovenia, Romania Milling country: Italy		
DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE / NUTRITION DECLARATION	Valori medi / Average values per 100g: Energia / Energy: 1997 kJ - 478 kcal Grassi / Fats: 26 g di cui saturi / of which saturated: 13 g Carboidrati / Carbohydrates: 53 g di cui zuccheri / of which sugars: 15 g Fibre / Fibres: 2,1 g Proteine / Proteins: 6,9 g Sale / Salt: 0,78 g		
CODICE EAN CONFEZIONE / PACKAGE EAN CODE	8002594001892		
CODICE EAN CARTONE / BOX EAN CODE	08002594001892		
IMBALLAGGIO PRIMARIO / PRIMARY PACKAGING	Vaschetta: PET1 trasparente 252x168x31 Tray: PET1 transparent 252x168x31 Flowpack: PP5 film polipropilene coestruso 35 my Flowpack: PP5 coextruded film 35 my		
IMBALLAGGIO SECONDARIO / SECONDARY PACKAGING	Cartone espositore 505x275x225 Box display 505x275x225		
IMBALLAGGIO TERZIARIO / TERTIARY PACKAGING	EPAL 80x120 cm H = 240 cm		
CONFEZIONI PER CARTONE / PACKAGING PER BOX	12		
CARTONI PER STRATO / BOX FOR LAYERS	6		
TOTALE STRATI / TOTAL LAYERS	10		
CARTONI PER PALLET / BOX PER PALLET	60		
PRODUTTORE / MANUFACTURER	Maristella S.r.l. - Via I° Maggio n° 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.		