

|                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                    |
|----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|
| MQ.064 Scheda tecnica prodotto rev. 10/2024                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                    |
|  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | REVISIONE / REVIEW |
| SCHEDA TECNICA PRODOTTO / <i>PRODUCT DATASHEET</i>                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | 14/09/2026         |
| CODICE PRODOTTO /<br>PRODUCT CODE                                                | <b>12T225</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                    |
| DENOMINAZIONE PRODOTTO<br>/ PRODUCT NAME                                         | <b>TRECCINE 225 g</b><br><b>TRECCINE OF PUFF PASTRY 225 g</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                    |
| CATEGORIA MERCEOLOGICA<br>/ PRODUCT CATEGORY                                     | Prodotto dolciario da forno<br>Baked confectionery product                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                    |
| PESO NOMINALE / NET<br>WIEGHT                                                    | 225 g (soggetto a calo peso naturale)<br>225 g (subject to natural weight loss)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                    |
| PESO LORDO / GROSS WEIGHT                                                        | <b>3340 g</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                    |
| TMC / SHELF-LIFE                                                                 | 270 giorni (gg/mm/aaaa)<br>270 days (dd/mm/yyyy)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                    |
| MODALITÀ DI<br>CONSERVAZIONE / METHOD<br>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.<br>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<br>SENSORIALI / SENSORIAL<br>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.<br>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<br>MICROBIOLOGICHE /<br>MICROBIOLOGICAL<br>PROPERTIES                  | Carica batterica totale / Total bacterial load: < 500 ufc/g<br>E. coli: < 10 ufc/g<br>Enterobacteriaceae: < 100 ufc/g<br>Stafilococchi coagulasi positivi / Staphylococci coagulase positive: < 10 ufc/g<br>Bacillus cereus: < 100 ufc/g<br>Muffe e lieviti / Mould and yeast: < 1000 ufc/g<br>Listeria monocytogenes: assente in 25 g / not available in 25 g                                                                                                                           |                    |
| INGREDIENTI / INGREDIENTS                                                        | Farina di FRUMENTO (53%), grassi e oli vegetali (olio di palma, olio di girasole), zucchero, acqua, farina di FRUMENTO maltato, sale, aromi, emulsionante: mono- e digliceridi degli acidi grassi, correttore di acidità: acido citrico<br>WHEAT flour (53%), vegetable fats and oils (palm oil, sunflower oil), sugar, water, malted WHEAT flour, salt, flavouring, emulsifier: mono- and diglycerides of fatty acids, acidity regulator: citric acid                                   |                    |
| ALLERGENI / ALLERGENS                                                            | Contiene GLUTINE. Può contenere SOIA, SENAPE, FRUTTA A GUSCIO e LATTE.<br>Contains GLUTEN. May contain SOY, MUSTARD, NUTS and MILK.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                    |
| ORIGINE DELLA MATERIA<br>PRIMA / ORIGIN OF THE RAW<br>MATERIAL                   | Farina di FRUMENTO<br>Agricoltura UE: Italia, Austria, Germania, Ungheria, Croazia, Slovacchia, Repubblica Ceca, Slovenia, Romania<br>Paese di molitura: Italia<br>WHEAT flour<br>EU Agriculture: Italy, Austria, Germany, Hungary, Croatia, Slovakia, Czech Republic, Slovenia, Romania<br>Milling country: Italy                                                                                                                                                                       |                    |
| DICHIARAZIONE<br>NUTRIZIONALE / NUTRITION<br>DECLARATION                         | Valori medi / Average values per 100g:<br><br>Energia / Energy: 2136 kJ - 511 kcal<br>Grassi / Fats: 29 g<br>di cui saturi / of which saturated: 14 g<br>Carboidrati / Carbohydrates: 55 g<br>di cui zuccheri / of which sugars: 18 g<br>Fibre / Fibres: 1,8 g<br>Proteine / Proteins: 6,7 g<br>Sale / Salt: 0,83 g                                                                                                                                                                      |                    |
| CODICE EAN CONFEZIONE /<br>PACKAGE EAN CODE                                      | <b>8002594001304</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                    |
| CODICE EAN CARTONE / BOX<br>EAN CODE                                             | <b>08002594001304</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                    |
| IMBALLAGGIO PRIMARIO /<br>PRIMARY PACKAGING                                      | Vaschetta: PET1 trasparente 270x171x31<br>Tray: PET1 transparent 270x171x31<br><br>Flowpack: PP5 film polipropilene coestruso 35 my<br>Flowpack: PP5 coextruded film 35 my                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                    |
| IMBALLAGGIO SECONDARIO /<br>SECONDARY PACKAGING                                  | Cartone americano 505x275x225<br>American box 505x275x225                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                    |
| IMBALLAGGIO TERZIARIO /<br>TERTIARY PACKAGING                                    | EPAL 80 x 120 cm H = 240 cm                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                    |
| CONFEZIONI PER CARTONE /<br>PACKAGING PER BOX                                    | 12                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                    |
| CARTONI PER STRATO / BOX<br>FOR LAYERS                                           | 6                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                    |
| TOTALE STRATI / TOTAL<br>LAYERS                                                  | 10                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                    |
| CARTONI PER PALLET / BOX<br>PER PALLET                                           | 60                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                    |
| PRODUTTORE /<br>MANUFACTURER                                                     | Maristella S.r.l. - Via I° Maggio n° 8 - 26010 Pozzaglio ed Uniti (CR) - Italy - Tel.+ 39 0372 55408   Fax + 39 0372 555177<br>www.pasticceriamaristella.it - info@pasticceriamaristella.it - Prodotto conforme alla legislazione italiana ed europea vigente in materia.                                                                                                                                                                                                                |                    |