

		SCHEDA TECNICA PRODOTTO / <i>PRODUCT DATASHEET</i>	REVISIONE / REVIEW
			14/09/2026
CODICE PRODOTTO / PRODUCT CODE	18F150N		
DENOMINAZIONE PRODOTTO / PRODUCT NAME	FAGOTTINO CON CREMA NOCCIOLA 150 g FAGOTTINO WITH HAZELNUT CREAM FILLING 150 g		
CATEGORIA MERCEOLOGICA / PRODUCT CATEGORY	Prodotto dolciario da forno Baked confectionery product		
PESO NOMINALE / NET WIEGHT	150 g (soggetto a calo peso naturale) 150 g (subject to natural weight loss)		
PESO LORDO / GROSS WEIGHT	3360 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 accompagnato da una nota di crema alla nocciola. 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 accompanied by a note of hazelnut cream.		
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 Salmonella spp.: assente in 25 g / not available in 25 g		
INGREDIENTI / INGREDIENTS	Farina di FRUMENTO, grassi e oli vegetali (olio di palma, olio di girasole), crema alla NOCCIOLA 20% [zucchero, grassi vegetali (palma), NOCCIOLE (9%), cacao magro in polvere, LATTOSIO, emulsionante: fosfati d'ammonio, aromi], acqua, farina di riso, zucchero, sale, aromi, emulsionante: mono- e digliceridi degli acidi grassi WHEAT flour, vegetable fats and oils (palm oil, sunflower oil), HAZELNUT CREAM 20% [sugar, vegetable fats (palm), HAZELNUTS (9%), low-fat cocoa powder, LACTOSE, emulsifier: ammonium phosphates, flavourings], water, rice flour, sugar, salt, flavourings, emulsifier: mono- and diglycerides of fatty acids		
ALLERGENI / ALLERGENS	Contiene GLUTINE, FRUTTA A GUSCIO e LATTE. Può contenere SOIA e SENAPE. Contains GLUTEN, NUTS and MILK. May contain SOY and MUSTARD.		
ORIGINE DELLA MATERIA PRIMA / ORIGIN OF THE RAW MATERIAL	Farina di FRUMENTO Agricoltura UE: Italia Paese di molitura: Italia WHEAT flour Agriculture EU: Italy Milling country: Italy		
DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE / NUTRITION DECLARATION	Valori medi / Average values per 100g: Energia / Energy: 2233 kJ - 536 kcal Grassi / Fats: 34 g di cui saturi / of which saturated: 14 g Carboidrati / Carbohydrates: 51 g di cui zuccheri / of which sugars: 17 g Fibre / Fibres: 2,4 g Proteine / Proteins: 5,2 g Sale / Salt: 0,5 g		
CODICE EAN CONFEZIONE / PACKAGE EAN CODE	8002594001731		
CODICE EAN CARTONE / BOX EAN CODE	08002594001731		
IMBALLAGGIO PRIMARIO / PRIMARY PACKAGING	Vaschetta: PET1 trasparente 225x134x36 Tray: PET1 transparent 225x134x36 Flowpack: PP5 film polipropilene coestruso 35 my Flowpack: PP5 coextruded film 35 my		
IMBALLAGGIO SECONDARIO / SECONDARY PACKAGING	Cartone americano 400x290x225 American box 400x290x225		
IMBALLAGGIO TERZIARIO / TERTIARY PACKAGING	EPAL 80 x 120 cm H = 240 cm		
CONFEZIONI PER CARTONE / PACKAGING PER BOX	18		
CARTONI PER STRATO / BOX FOR LAYERS	8		
TOTALE STRATI / TOTAL LAYERS	10		
CARTONI PER PALLET / BOX PER PALLET	80		
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.		