

MQ.064 Scheda tecnica prodotto rev. 10/2024		
	SCHEDA TECNICA PRODOTTO / <i>PRODUCT DATASHEET</i>	REVISIONE / REVIEW
		14/09/2026
CODICE PRODOTTO / PRODUCT CODE	24Q135	
DENOMINAZIONE PRODOTTO / PRODUCT NAME	QUADRUCCINI ALL'ALBICOCCA 135g QUADRUCCINI WITH APRICOT FILLING 135g	
CATEGORIA MERCEOLOGICA / PRODUCT CATEGORY	Prodotto dolciario da forno Baked confectionery product	
PESO NOMINALE / NET WIEGHT	135 g (soggetto a calo peso naturale) 135 g (subject to natural weight loss)	
PESO LORDO / GROSS WEIGHT	4120 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 dolce data dall'albicocca. 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 sweet note given by apricot.	
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, grassi e oli vegetali (olio di palma, olio di girasole), farcitura albicocca 25% [sciroppo di glucosio-fruttosio, purea di albicocca (35%), zucchero, stabilizzante: sorbitolo, gelificanti: pectina, acidificante: acido citrico, aroma naturale, conservante: sorbato di potassio], acqua, zucchero, farina di riso, sale, aromi, emulsionante: mono- e digliceridi degli acidi grassi WHEAT flour, vegetable fats and oils (palm oil, sunflower oil), apricot filling 25% [glucose-fructose syrup, apricot puree (35%), sugar, stabiliser: sorbitol, gelling agent: pectin, acidifier: citric acid, natural flavouring, preservative: potassium sorbate], water, sugar, rice flour, salt, flavouring, emulsifier: mono- and diglycerides of fatty acids	
ALLERGENI / ALLERGENS	Contiene GLUTINE. Può contenere SOIA, SENAPE, FRUTTA A GUSCIO e LATTE. Contains GLUTEN. May contain SOY, MUSTARD, NUTS and MILK.	
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: 2066 kJ - 495 kcal Grassi / Fats: 29 g di cui saturi / of which saturated: 15 g Carboidrati / Carbohydrates: 53 g di cui zuccheri / of which sugars: 25 g Fibre / Fibres: 2,8 g Proteine / Proteins: 4,1 g Sale / Salt: 0,55 g	
CODICE EAN CONFEZIONE / PACKAGE EAN CODE	8002594001762	
CODICE EAN CARTONE / BOX EAN CODE	08002594001762	
IMBALLAGGIO PRIMARIO / PRIMARY PACKAGING	Vaschetta: PET1 trasparente 225x133x34 Tray: PET1 transparent 225x133x34 Flowpack: PP5 film polipropilene coestruso 35 my Flowpack: PP5 coextruded film 35 my	
IMBALLAGGIO SECONDARIO / SECONDARY PACKAGING	Cartone americano 505x275x225 American box 505x275x225	
IMBALLAGGIO TERZIARIO / TERTIARY PACKAGING	EPAL 80 x 120 cm H = 240 cm	
CONFEZIONI PER CARTONE / PACKAGING PER BOX	24	
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.	