

MQ.064 Scheda tecnica prodotto rev. 10/2024		
	SCHEDA TECNICA PRODOTTO / <i>PRODUCT DATASHEET</i>	REVISIONE / REVIEW
		14/09/2026
CODICE PRODOTTO / PRODUCT CODE	2V1KG	
DENOMINAZIONE PRODOTTO / PRODUCT NAME	VENTAGLI 1 Kg VENTAGLI OF PUFF PASTRY 1 Kg	
CATEGORIA MERCEOLOGICA / PRODUCT CATEGORY	Prodotto dolciario da forno Baked confectionery product	
PESO NOMINALE / NET WIEGHT	1000 g (soggetto a calo peso naturale) 1000 g (subject to natural weight loss)	
PESO LORDO / GROSS WEIGHT	2600 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, 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 WHEAT flour, 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. Contains GLUTEN. May contain SOY, MUSTARD, NUTS and MILK.	
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: 2136 kJ - 511 kcal Grassi / Fats: 29 g di cui saturi / of which saturated: 14 g Carboidrati / Carbohydrates: 55 g di cui zuccheri / of which sugars: 18 g Fibre / Fibres: 1,8 g Proteine / Proteins: 6,7 g Sale / Salt: 0,83 g	
CODICE EAN CONFEZIONE / PACKAGE EAN CODE	8002594000130	
CODICE EAN CARTONE / BOX EAN CODE	08002594000130	
IMBALLAGGIO PRIMARIO / PRIMARY PACKAGING	Vaschetta: cartoncino oro 335x260x90 Tray: gold box 335x260x90 Flowpack: film in materiale plastico termolabile Flowpack: heat shrinkable plastic films	
IMBALLAGGIO SECONDARIO / SECONDARY PACKAGING	Cartone americano 543x350x115 American box 543x350x115	
IMBALLAGGIO TERZIARIO / TERTIARY PACKAGING	EPAL 80 x 120 cm H = 200 cm	
CONFEZIONI PER CARTONE / PACKAGING PER BOX	2	
CARTONI PER STRATO / BOX FOR LAYERS	4	
TOTALE STRATI / TOTAL LAYERS	16	
CARTONI PER PALLET / BOX PER PALLET	74 (10 verticali) 74 (10 vertical boxes)	
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.	