

## SCHEMA TECNICA



<b>Denominazione del prodotto / Product Name</b>	<b>Treccine 1kg</b> <b>Treccine of puff pastry 1kg</b>
<b>Codice prodotto / Product Code</b>	2T1KG
<b>Codice Ean / Ean Code</b>	8002594001274
<b>Categoria merceologica / Product category</b>	Prodotto dolciario da forno / Baked confectionery product
<b>TMC / Shelf life</b>	270 giorni (gg/mm/aaaa) - 270 days (dd/mm/yyyy)
<b>Modalità di conservazione / Method of storage</b>	Conservare in luogo fresco e asciutto, lontano da fonti luminose Mantenere il prodotto tra i 14°C e 30°C Keep in a cool and dry place, away from sources of light Keep the product between 14°C and 30°C
<b>Peso nominale / Net weight</b>	1000 g (soggetto a calo di peso naturale) 1000 g (Subject to natural weight loss)
<b>Peso lordo / Gross weight</b>	2400 g
<b>Ingredienti</b>	farina di <b>frumento</b> , margarina vegetale (olio di palma, olio di girasole, acqua, emulsionante: mono- e digliceridi degli acidi grassi, correttore di acidità: acido citrico), zucchero, malto di <b>frumento</b> in polvere, sale, aromi.
<b>Ingredients</b>	<b>Wheat</b> flour, vegetable margarine (palm oil, sunflower oil, water, emulsifier: mono- and diglycerides of fatty acids, acidity regulator: citric acid), sugar, <b>wheat</b> malt powder, salt, flavorings.
<b>Dichiarazione Allergeni / Allergenes declaration</b>	Contiene <b>Glutine</b> . Può contenere tracce di <b>soia</b> , <b>senape</b> , <b>frutta a guscio</b> e <b>latte</b> . Contains <b>Gluten</b> . May contain traces of <b>soya</b> , <b>mustard</b> , <b>nuts</b> , and <b>milk</b> .
<b>Caratteristiche organolettiche / organoleptic characteristics</b>	colore / color doratura media / medium golden brown gusto / taste velato aroma vaniglia / Veiled vanilla flavor struttura / Structure media, friabile / media, crumbly odore / smell gradevole / pleasant sapore / flavor gradevole / pleasant
<b>Informazioni Nutrizionali / Nutritional information</b>	<b>Valori nutrizionali medi per 100 g / Average nutritional values per 100 g:</b> Energia / Energy 2234 kJ - 535 kcal Grassi / Fat 29 g di cui acidi grassi saturi / of which saturates 14 g Carboidrati / Carbohydrate 55 g di cui zuccheri / of which sugar 18 g Fibre / Fibre 1,8 g Proteine / Protein 6,7 g Sale / Salt 0,83 g
<b>Analisi microbiologiche / Microbiological requirements</b>	CBT < 500 UFC/g stafilococchi coagulasi positivi / staphylococci < 10 UFC/g lieviti / yeast < 50 UFC/g muffe / mold < 50 UFC/g
<b>Conf. Primario Vaschetta / Primary packaging try</b>	cartoncino oro 335x260x90 / gold box 335x260x90
<b>Conf. Primario flow pack / Primary packaging flow pack</b>	Film in materiale plastico termoretraibile / Heat shrinkable plastic films
<b>Confezionamento Secondario / Secondary packaging</b>	cartone 543x350x115 / box 543x350x115
<b>Confezionamento Terziario / Tertiary packaging</b>	EPAL 80 x 120 cm H = 200 cm
<b>Confezioni per cartone / Packaging per cardboard</b>	2
<b>Pallet</b>	74 cartoni (4 cartoni x 16 strati + 10 ct verticali) / 74 boxes (4 boxes x 16 layers + 10 boxes vertical)
MARISTELLA SRL - Via 1° Maggio, 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.	