



<b>Denominazione del prodotto / Product Name</b>	<b>Cannoli vuoti</b>																												
<b>Codice prodotto / Product Code</b>	9C150																												
<b>Codice Ean / Ean Code</b>	8002594000185																												
<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>	150 g (soggetto a calo di peso naturale)																												
<b>Peso lordo / Gross weight</b>	150 g (Subject to natural weight loss)																												
<b>Peso lordo / Gross weight</b>	1890 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. Senza grassi idrogenati.																												
<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. Without hydrogenated fats.																												
<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>	<table border="0"> <tr> <td><b>Valori nutrizionali medi per / Average nutritional values:</b></td> <td>100 g</td> <td>19 g / 1 pz</td> </tr> <tr> <td>Energia / Energy</td> <td>2336 kJ - 561 kcal</td> <td>444 kJ - 107 kcal</td> </tr> <tr> <td>Grassi / Fat</td> <td>37 g</td> <td>7,1 g</td> </tr> <tr> <td>di cui acidi grassi saturi / of which saturates</td> <td>22 g</td> <td>4,2 g</td> </tr> <tr> <td>Carboidrati / Carbohydrate</td> <td>49 g</td> <td>9,3 g</td> </tr> <tr> <td>di cui zuccheri / of which sugar</td> <td>8,2 g</td> <td>1,6 g</td> </tr> <tr> <td>Fibre / Fibre</td> <td>3,0 g</td> <td>0,6 g</td> </tr> <tr> <td>Proteine / Protein</td> <td>6,0 g</td> <td>1,1 g</td> </tr> <tr> <td>Sale / Salt</td> <td>0,75 g</td> <td>0,14 g</td> </tr> </table>		<b>Valori nutrizionali medi per / Average nutritional values:</b>	100 g	19 g / 1 pz	Energia / Energy	2336 kJ - 561 kcal	444 kJ - 107 kcal	Grassi / Fat	37 g	7,1 g	di cui acidi grassi saturi / of which saturates	22 g	4,2 g	Carboidrati / Carbohydrate	49 g	9,3 g	di cui zuccheri / of which sugar	8,2 g	1,6 g	Fibre / Fibre	3,0 g	0,6 g	Proteine / Protein	6,0 g	1,1 g	Sale / Salt	0,75 g	0,14 g
<b>Valori nutrizionali medi per / Average nutritional values:</b>	100 g	19 g / 1 pz																											
Energia / Energy	2336 kJ - 561 kcal	444 kJ - 107 kcal																											
Grassi / Fat	37 g	7,1 g																											
di cui acidi grassi saturi / of which saturates	22 g	4,2 g																											
Carboidrati / Carbohydrate	49 g	9,3 g																											
di cui zuccheri / of which sugar	8,2 g	1,6 g																											
Fibre / Fibre	3,0 g	0,6 g																											
Proteine / Protein	6,0 g	1,1 g																											
Sale / Salt	0,75 g	0,14 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>	PET1 trasparente 240x170x40 / PET1 transparent 240x170x40																												
<b>Conf. Primario flow pack / Primary packaging flow pack</b>	PP5 film polipropilene coestruso 35 my / PP5 coextruded film 35 my																												
<b>Confezionamento Secondario / Secondary packaging</b>	Cartone americano 540x265x155 / American cardboard 540x265x155																												
<b>Confezionamento Terziario / Tertiary packaging</b>	EPAL 80 x 120 cm H = 217 cm																												
<b>Confezioni per cartone / Packaging per cardboard</b>	9																												
<b>Pallet</b>	78 (6x13 strati) / 78 (6x13 layers)																												
MARISTELLA SRL - Via I° 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.																													