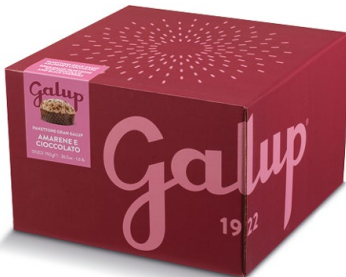


		Ediz. 00
	Scheda tecnica prodotto finito	Rev. 00
	MANUALE DELLA QUALITA'	Ottobre 2015
		Pag. 1 di 2

Nome prodotto	Codice Prodotto	COLORB05	
Product name	Product Code		
Panettone amarena e cioccolato GG 750g	Codice EAN pezzo	8001130829877	
	EAN Code piece		
	Codice EAN cartone	-	
	EAN Code box		
	ITF cartone	18001130829874	
6 pezzi 6 pieces	ITF box		

Descrizione del Prodotto

Panettone senza uvetta e senza agrumi canditi con ciliegie e amarene candite e gocce di cioccolato fondente, con glassa alle nocciole, granella di zucchero e mandorle intere - Prodotto dolciario da forno a lievitazione naturale

Product Description

Panettone without sultanas and candied citrus fruit, with candied cherries and black cherries and dark chocolate drops, with hazelnut frosting, sugar grains and whole almonds - Naturally leavened baked product

Peso netto – Net weight	750g e
Da consumarsi preferibilmente entro: Best before end:	8 mesi – 8 months

Ingredienti

Farina di **grano** tenero tipo “0” - Ciliegie candite 11% [Ciliegie, sciroppo di glucosio-fruttosio, saccarosio, succo amarena, Concentrato vegetale (carota nera, ibisco), Acidificante: acido citrico E330. Aromi naturali] – **Burro** - Zucchero - Gocce di cioccolato fondente 8% (zucchero, pasta di cacao, burro di cacao, emulsionante: lecitina di **soia**) - Tuorlo di **uova** fresche di categoria A - Lievito naturale (Farina di **grano** tenero tipo “0” - Acqua) - Emulsionanti: mono e digliceridi degli acidi grassi – Amarene candite 3% [Amarene, sciroppo di glucosio-fruttosio, saccarosio, succo amarena, Concentrato vegetale (carota nera, ibisco), Acidificante: acido citrico E330. Aromi naturali] - **Latte** fresco intero - Sciroppo di zucchero invertito - Sale - Miele - Sciroppo di glucosio/fruttosio - Estratto di malto d’**orzo** - Aromi naturali - Aroma naturale di vaniglia Bourbon. **INGREDIENTI DELLA GLASSA 12%**: Zucchero - Albume d’**uova** fresche di categoria A – **Nocciola** Tonda Gentile Trilobata 9% - Farina di riso - Amido di riso - Zucchero impalpabile (Zucchero - Amido di **frumento**) - Olio di semi di girasole - aromi naturali. Guarnito con granella di zucchero 5% e **mandorle** intere 3%. **Può contenere frutta a guscio e senape.**

Ingredients

Wheat flour – Candied Cherry 11% [Cherry, Black cherries 3% - Glucose / fructose syrup - Sucrose - Black cherry juice - Vegetable concentrate (black carrot, hibiscus) - Acidifier: citric acid - Natural flavors] - **Butter** - Sugar – Dark Chocolate drops 8% (Sugar - Cocoa mass - Cocoa butter - Emulsifier: **soya** lecithin) - Fresh **Eggs** yolk of class A - Natural yeast (**Wheat** flour - Water) - Emulsifiers: mono and diglycerides of fatty acids – Candied Black cherries 3% [Black cherries - Glucose / fructose syrup - Sucrose - Black cherry juice - Vegetable concentrate (black carrot, hibiscus) - Acidifier: citric acid - Natural flavors] - Whole **milk** - Invert sugar syrup - Salt - Honey – Glucose/fructose syrup - **Barley** malt extract - Natural flavour - Natural flavour of Bourbon vanilla. **FROSTING INGREDIENTS 12%**: Sugar - Fresh **Eggs** white of class A - **Hazelnut** 9% - Rice flour - Rice starch - Sugar icing (Sugar - **Wheat** starch) - Sunflower oil - natural flavors. Topped with pearl sugar 5% and whole **almonds** 3%. **May contain nuts and mustard.**

Modalità di conservazione – Store conditions	Conservare in luogo fresco ed asciutto ad una temperatura max di 18 ÷ 20°C.
	Store in a cool, dry place at a maximum temperature of 18 to 20 °C.

Prodotto nello stabilimento di: - Product of:	Via Fenestrelle, 32 10064 Pinerolo (TO) – Italia
--	--

Caratteristiche Chimico – fisiche - Chemical and physical characteristics

Umidità - Humidity	20 - 25%
Attività dell’acqua - Water activity	0.82 – 0.88

Caratteristiche Microbiologiche – Microbiological Information

Carica Microbica Totale a 30°C (UFC/g) - Total Count	≤ 1000	Lieviti e Muffe Yeast and Mold	≤ 100
---	--------	---------------------------------------	-------

Allergeni - Allergens

		Ediz. 00
	Scheda tecnica prodotto finito	Rev. 00
	MANUALE DELLA QUALITA'	Ottobre 2015
		Pag. 1 di 2

Prodotti/ Products	Presenza nel prodotto		Possibilità di cross contamination	
	SI/YES	NO/NOT	SI/YES	NO/NOT
Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, o loro ceppi ibridi) e prodotti a base di cereali contenenti glutine / Cereals containing gluten (wheat, rye, barley, oats, spelled, kamut, or their hybrid strains) and products made from cereals containing gluten	x			
Crostacei e prodotti a base di crostacei / Crustaceans and products based on shellfish		x		x
Uova e prodotti a base di uova / Eggs and egg based	x			
Pesce e prodotti a base di pesce / Fish and seafood		x		x
Arachidi e prodotti a base di arachidi / Peanuts and peanut-based products		x		x
Soia e prodotti a base di soia / Soy products and soy	x			
Latte e prodotti di latte (compreso il lattosio) / milk and dairy products (including lactose)	x			
Frutta a guscio, mandorle, nocciole, noci comuni, noci di agaciù, noci pecan, noci del Brasile, noci del Queensland e prodotti derivati / Nuts, almonds, hazelnuts, walnuts, nuts agaciù, pecans, Brazil nuts, walnuts Queensland & Products		x	x	
Sedano e prodotti a base di sedano / Celery and products based on celery		x		x
Senape e prodotti a base di senape / Mustard and mustard-based products		x	x	
Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo / Sesame seeds and sesame seeds-based products		x		x
Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiore a 10 mg/kg espressi come SO ₂ / Sulfur dioxide and sulphites at concentrations above 10 mg / kg expressed as SO ₂		x		x
Lupino e prodotti a base di lupino / Lupine and products based on lupine		x		x
Molluschi e prodotti a base di molluschi / Molluscs and products based on shellfish		x		x

Per SI nella colonna "Presenza" si intende che l'allergene è presente nel prodotto perché è un suo ingrediente o è un costituente di un suo ingrediente. For YES in the column "Presence" it is meant that the allergen is present in the product because it is an ingredient or is a constituent of an ingredient.

Valori nutrizionali per 100g – Nutritional values for 100g*							
Energia		Grassi	di cui acidi grassi saturi	Carboidrati	Di cui zuccheri	Proteine	Sale
Energy		Fat	of which saturates	Carbohydrate	of which sugars	Protein	Salt
1873 kJ	447 kcal	19 g	10 g	60 g	34 g	5 g	0,35 g

*valori nutrizionali ottenuti da calcolo