

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

Nome prodotto	Codice Prodotto	COLORB14	
Product name	Product Code		
Panettone Milano 750g	Codice EAN pezzo	8001130829969	
	EAN Code piece		
	Codice EAN cartone	-	
	EAN Code box		
	ITF cartone	18001130829966	
	ITF box		

Descrizione del Prodotto

Prodotto dolciario da forno a lievitazione naturale: Panettone

Product Description

Naturally leavened baked product: Panettone

Peso netto – Net weight 750g e

Da consumarsi preferibilmente entro il: Best before: 8 mesi – 8 months

Ingredienti

Farina di **grano** tenero tipo “0” - Uva sultanina 15% - **Burro** – Zucchero - Scorzone d’arancia 8% (Scorze d’arancia, sciroppo di glucosio - fruttosio, saccarosio) - Tuorlo di **uova** fresche di categoria A - Lievito naturale (Farina di **grano** tenero tipo “0” - Acqua) - Scorze di cedro candite 4% (Scorze di cedro - Sciroppo di glucosio/fruttosio - Saccarosio - Succo di limone concentrato) - Emulsionanti: mono e digliceridi degli acidi grassi - **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. **Può contenere frutta a guscio, senape e soia.**

Ingredients

Wheat flour - Sultanas 15% – **Butter** - Sugar - Orange peel 8% (Orange peel, glucose syrup - fructose, sucrose) - Fresh **Egg** yolk of class A - Natural yeast (**Wheat** flour - Water) - Candied citron peel 4% (citron peel - Glucose-fructose syrup - Sucrose - Lemon juice concentrate) - Emulsifiers: mono and diglycerides of fatty acids - Whole **milk** - Invert sugar syrup - Salt - Honey - Glucose-fructose syrup - **Barley** malt extract - Natural flavour - Natural flavour of Bourbon vanilla. **May contain nuts, mustard and soy.**

Modalità di conservazione - Store condition 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 20-26%
Attività dell’acqua - Water activity 0.78-0.83

Caratteristiche Microbiologiche – Microbiological Information

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

Allergeni - Allergens				
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			

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

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	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	Fibre	Sale
Energy		Fat	of which saturates	Carbohydrate	of which sugars	Protein	Fibre	Salt
1439 kJ	343 kcal	14g	8g	48g	28g	5,4g	1,2g	0,37g

*valori nutrizionali ottenuti da calcolo