

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

Nome prodotto	Codice Prodotto	CLA05	
Product name	Product Code		
Pandoro gocce di cioccolato 750g 6 pezzi 6 pieces	Codice EAN pezzo	8001130846386	
	EAN Code piece		
	ITF cartone	18001130846383	
	ITF box		
Descrizione del Prodotto			
Pandoro con gocce di cioccolato fondente e zucchero a velo - Prodotto dolciario da forno a lievitazione naturale			
Product Description			
Pandoro with dark chocolate drops and icing sugar - 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” - Uova fresche di categoria A 21% - Zucchero – Burro 16% - Gocce di Cioccolato fondente 9% (zucchero, pasta di cacao, burro di cacao, emulsionante: lecitina di soia) - Emulsionanti: mono e digliceridi degli acidi grassi - Lievito naturale (Farina di grano tenero tipo “0” - Acqua) - Sale - Burro di cacao – Lievito di birra - Aroma (Vanillina). BUSTINA DI ZUCCHERO A VELO (50 g): Zucchero - Amido di frumento - Aromi. Può contenere frutta a guscio, latte e senape.			
Ingredients			
Wheat flour – Fresh Eggs of class A 21% - Sugar - Butter 16% - Dark Chocolate drops 9% (Sugar - Cocoa mass - Cocoa butter - Emulsifier: soy lecithin) - Emulsifiers: mono and diglycerides of fatty acids - Natural yeast (Wheat flour - Water) - Salt -Cocoa butter - Brewer’s yeast - Flavour (Vanillin). SACHET OF ICING SUGAR (50 g): Sugar - Wheat starch - Flavouring. May contain nuts, milk and mustard.			
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		0.76-0.82	
Caratteristiche Microbiologiche – Microbiological Information			
Carica Microbica Totale a 30°C (UFC/g) - Total Count	≤ 1000	Lieviti e Muffe Yeast and Mold	≤ 100

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

Allergeni - Allergenes				
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	Fibre	Sale
Energy		Fat	of which saturates	Carbohydrate	of which sugars	Protein	Fiber	Salt
1649 kJ	395 kcal	22 g	14 g	42 g	22 g	6,6 g	1,3 g	0,49 g

*Valori nutrizionali ottenuti da calcolo