

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

<< Nome prodotto	Codice Prodotto	CHE14	
Product name	Product Code		
Panettone Classico Gran Galup 1000g	Codice EAN pezzo	8001130821789	
	EAN Code piece		
	Codice EAN cartone	8001130821840	
	EAN Code box		
	ITF cartone	18001130821786	
ITF box			

Descrizione del Prodotto

Panettone con uvetta e agrumi canditi, ricoperto di glassa alle nocciole guarnito con granella di zucchero e mandorle intere - Prodotto dolciario da forno a lievitazione naturale

Product Description

Panettone with sultanas and candied citrus fruits, with hazelnut frosting, sugar grains and whole almonds - Naturally leavened baked product

Peso netto – Net weight

1000g **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 oro 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) - scorzone di cedro candito 4% (scorzone 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. **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 girasole - aromi naturali. Guarnito con granella di zucchero 5% e **mandorle** intere 3%. **Può contenere altra frutta a guscio, senape e soia.**

Ingredients

Wheat flour - sultanas 15% - **butter** - sugar - orange peel 8% (orange peel, glucose syrup - fructose, sucrose) - **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. **Frosting ingredients 12%:** sugar – fresh **egg** white of class a – **hazelnut** 9% - rice flour - rice starch - sugar icing (sugar - **wheat** starch) - sunflower oil - natural flavors. Garnished with sugar grains 5% and whole **almonds** 3%. **May contain other nuts, mustard and soy.**

Modalità di conservazione – Storage 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

CHE14 PANETTONE GG 1000g

Maggio 2025

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

Caratteristiche Microbiologiche – Microbiological Information				
Carica Microbica Totale a 30°C (UFC/g) - Total Count	≤ 1000	Lieviti e Muffe Yeast and Mold		≤ 100
Allergeni - Allegenes				
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	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
1667 kJ	397 kcal	17 g	8 g	54 g	33 g	6,5g	1,7g	0,37 g

*valori nutrizionali ottenuti da analisi