

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

Nome prodotto	Codice Prodotto	COLORB08	
Product name	Product Code		
Panettone farcito al Gianduja Streglio\ 1000g	Codice EAN pezzo	8001130829907	
	EAN Code piece		
	Codice EAN cartone	-	
	EAN Code box		
6 pezzi	ITF cartone	18001130829904	
6 pieces	ITF box		

Descrizione del Prodotto

Prodotto da forno a lievitazione naturale: Panettone senza uvetta e senza canditi, farcito con crema gianduja Streglio e guarnito ricoperto di cioccolato e guarnito con granella di nocciole pralinate.

Product Description

Product baked naturally leavened: Panettone without sultanas and candied fruit, filled with Streglio hazelnut and chocolate cream, covered in chocolate and topped with caramelized hazelnut grain.

Peso netto – Net weight	1000g e
Da consumarsi preferibilmente entro il: Best before:	6 mesi dalla data di produzione – 6 month from production day

Ingredienti

Farina di **grano** tenero tipo “0” - **Uova** fresche di categoria A da galline allevate a terra 22% - **Burro (Latte)** - Zucchero - Pasta frutta arancia 5% (Sciroppo di glucosio/fruttosio - Scorze di arancia - Saccarosio - Aromi naturali - Succo di limone concentrato) - Emulsionanti: mono e digliceridi degli acidi grassi - Lievito naturale (Farina di **grano** tenero tipo “0” - Acqua) - **Latte** fresco intero - Burro di cacao - Sale - Lievito di birra - Aromi Naturali - Aroma (Vanillina). **CREMA DI FARCITURA GIANDUJA 15% (Gianduja)**: Sciroppo di glucosio - Acqua - Zucchero - Destrosio - Pasta di **nocciole** 4,5% - Cacao magro in polvere - **Latte** scremato in polvere - Grasso vegetale (girasole, cocco, burro di cacao) - Alcol etilico 1,5% - Gelificante: pectina - Conservante: Potassio sorbato - Aromi. **CIOCCOLATO DI COPERTURA 13%**: Pasta di cacao - Zucchero - Burro di cacao - Emulsionante: lecitine (soia) - Aroma naturale di vaniglia. **GUARNITO CON GRANELLA DI NOCCIOLA PRALINATA 3%**: Zucchero - **Nocciola** 35% - Caramello E140b. **Può contenere altra frutta a guscio, senape e arachidi.**

Origine degli ingredienti: UE e non UE

Ingredients

Wheat flour - **Egg** of class A from free range hens 22% - **Butter (Milk)** - Sugar - Orange fruit paste 5% (Glucose/fructose syrup - Orange zest - Sucrose - Natural flavourings - Concentrated lemon juice) - Emulsifiers: mono and diglycerides of fatty acids - Natural yeast (**Wheat** flour - Water) - Whole **milk** - Cocoa butter - Salt - brewer's yeast - Natural Flavour - Flavour (Vanillin). **GIANDUJA CREAM FILLING 15% (Hazelnut and chocolate cream)**: Glucose syrup - Water - Sugar - Dextrose - **Hazelnut** paste 4,5% - Skimmed cocoa powder - skimmed powdered **milk** - Vegetable fat (sunflower, coconut, cocoa butter) - Ethyl alcohol 1,5% - Gelling agent: pectin - Preservative: potassium sorbate - Flavourings. **CHOCOLATE ICING 13%**: Cocoa paste - Sugar - Cocoa butter - Emulsifier: (**soy**) lecithin - Natural vanilla flavouring. **TOPPED WITH CARAMELIZED HAZELNUT GRAIN 3%**: Sugar - **Hazelnut** 35% - Caramel E140b. **May contain other nuts, mustard and peanuts.**

Origin of ingredients: EU and non-EU

Modalità di conservazione - Preservation	Conservare in luogo fresco ed asciutto ad una temperatura max di 18 ÷ 20°C.
	Il prodotto non deve essere presentato in vetrine esposte al sole o vicino a fonti di calore.
	Store in a cool, dry place at a maximum temperature of 18 to 20 °C. The product should not be presented in shop windows exposed to the sun or near a heat source.

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	0.80-0.88

Caratteristiche Microbiologiche – Microbiological Information

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

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			
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 Quesland e prodotti derivati / Nuts, almonds, hazelnuts, walnuts, nuts agaciù, pecans, Brazil nuts, walnuts Quesland & 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
2273 kJ	543 kcal	29g	18g	60g	34g	6,9g	0,61g

*valori nutrizionali ottenuti da calcolo