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

Nome prodotto	Codice Prodotto	COLORB03	
Product name	Product Code		
Panettone Pesca, cioccolato e amaretto 750g	Codice EAN pezzo	8001130829853	
	EAN Code piece		
6 pezzi 6 pieces	Codice EAN cartone	-	
	EAN Code box		
	ITF cartone	18001130829850	
	ITF box		

Descrizione del Prodotto

Prodotto da forno a lievitazione naturale: Panettone senza uvetta e senza agrumi canditi, con pesca candita e gocce di cioccolato, guarnito con glassa alle nocciole e granella di amaretto.

Product Description

Product baked naturally leavened: Panettone without sultanas and candied citrus fruit, with candied peach, chocolate drops and hazelnut frosting topped with crunchy amaretto crumble.

Peso netto – Net weight 750g e

Da consumarsi preferibilmente entro il: Best before: 8 mesi dalla data di produzione – 8 month from production day

Ingredienti

Farina di **grano** tenero tipo "0" - Cubetti di pesca candita 15% (Pesca - Sciroppo di glucosio/fruttosio - Saccarosio - Succo di limone concentrato) - **Burro** - Zucchero - Tuorlo di **uova** fresche di categoria A da galline allevate a terra - Gocce di cioccolato 7% (zucchero, pasta di cacao, burro di cacao, emulsionante: lecitina di **soia**) - Lievito naturale (Farina di **grano** tenero tipo "0" - Acqua) - 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 da galline allevate a terra – **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 AMARETTO 3%**: Zucchero - Mandorle di albicocca 18% - Albume d'**uovo** - **Lattosio** e proteine del **latte** - Aromi - Agente lievitante: Carbonato acido di sodio. Contiene **solfiti**.

Può contenere altra frutta a guscio e senape.

Origine degli ingredienti: UE e non UE

Ingredients

Wheat flour - Cubes of candied peach 15% (Peach - Glucose/fructose syrup - Sucrose - Concentrated lemon juice) - **Butter** - Sugar - **Egg** yolk of class A of from free range hens - Chocolate drops 7% (Sugar - Cocoa mass - Cocoa butter - Emulsifier: **soya** lecithin) - Natural yeast (**Wheat** flour - Water) - 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 - White **egg** of class A from free range hens - **Hazelnut** Tonda Gentile Trilobata 9% - Rice flour - Rice starch - Sugar icing (Sugar - **Wheat** starch) - Sunflower oil - natural flavors. **TOPPED WITH AMARETTO CRUMBLE 3%**: Sugar - Almond Apricot 18% - **Egg** white - **Lactose** and **milk** protein - Flavouring - Raising agent: Sodium hydrogen carbonate. Contains **sulphites**. **May contain other nuts and mustard.**

Origin of ingredients: EU and no-EU

Modalità di conservazione – Storage condition

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

20-26%

Attività dell'acqua - Water activity

0.82-0.88

		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 - 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			
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 (from amaretto crumble)			
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	Sale	
1758 kJ	419 kcal	17,2 g	9,9 g	58,1 g	33,7 g	4,5 g	0.40g

*Valori nutrizionali ottenuti da calcolo