



I D B S.r.l
Industria Dolciaria Borsari
Via Ca' Mignola Nuova 1577/A - 45021 Badia Polesine (RO)
tel 0425 596211 fax amm.ne 0425 52283 fax vendite 0425 588561
www.idbgroup.it
p.iva 02681730541 - Reg Imp. Rovigo

Codice Articolo	Descrizione	Peso netto
1004090	Panettone Testa Di Moro G 1000 Neutro	1,000 Kg

Codice EAN	8003781370906
------------	---------------

Dimens.ne prodotto	Dimens.ne prodotto	Dimens.ne prodotto	Dimens.ne prodotto
lunghezza	larghezza	altezza	diametro
millimetri	millimetri	millimetri	millimetri

Misure imballo			
695,0	x	245,0	x 347,0 h

Tipologia imballo	PZ X imballo	Peso netto al pz	Peso lordo al pz	Peso lordo cartone kilogrammi
Cartone americano	6	1,000	1,200	0,000

Cartoni Per strato	N° Strati	Cartoni per palletts	Pz Palletts	Dimensioni palletts	Altezza Palletts	Sovrapposto	Peso lordo palletts in kilogrammi	m3 palletts
5	6	30	0	80x120	2232	☐ SI ☒ NO	0,000	1,773

Ingredienti

PANETTONE CON GOCCE DI CIOCCOLATO, SENZA UVETTA E SENZA AGRUMI CANDITI RICOPERTO DI CIOCCOLATO FONDENTE E DECORATO CON SCAGLIETTE DI CIOCCOLATO FONDENTE. PRODOTTO DOLCIARIO DA FORNO A LIEVITAZIONE NATURALE.

Ingredienti: farina di **frumento**, gocce di cioccolato 17% (zucchero, pasta di cacao, burro di cacao, emulsionante: lecitina di girasole, aroma naturale di vaniglia), **uova*** fresche, zucchero, **burro**, cioccolato fondente di copertura 6,5% (zucchero, pasta di cacao, burro di cacao, emulsionante: lecitina di girasole, aroma naturale di vaniglia), scagliette di copertura fondenti 4% (zucchero, pasta di cacao, burro di cacao, emulsionante: lecitina di **soia**, aroma: vanillina), **latte**, lievito naturale (farina di **frumento**, acqua), tuorlo d'**uova*** fresche, emulsionanti: mono e digliceridi degli acidi grassi, sciroppo di glucosio, aromi naturali, sale, burro di cacao. Può contenere **frutta a guscio**.

*uova da allevamento a terra

Ingredienti inglese

PANETTONE WITH CHOCOLATE CHIPS, WITHOUT SULTANAS AND WITHOUT CANDIED CITRUS FRUITS COVERED WITH PLAIN CHOCOLATE AND DECORATED WITH PLAIN CHOCOLATE FLAKES. NATURALLY LEAVENED OVEN BAKED PRODUCT.

Ingredients: **wheat** flour, plain chocolate chips 17% (sugar, cocoa mass, cocoa butter, emulsifier: sunflower lecithin, natural vanilla flavour), **eggs***, sugar, **butter**, plain chocolate 6,5% (sugar, cocoa mass, cocoa butter, emulsifier: sunflower lecithin, natural vanilla flavour), plain chocolate flakes 4% (sugar, cocoa mass, cocoa butter, emulsifier: **soy** lecithin, flavour: vanillin), **milk**, natural yeast (**wheat** flour, water), **egg** yolk*, emulsifiers: mono and diglycerides of fatty acids, glucose syrup, natural flavours, salt, cocoa butter. May contain **nuts**.

*barn eggs

Ingredienti Francese

PANETTONE AVEC GOUTTES DE CHOCOLAT, SANS RAISINS SECS ET SANS ECORCES D'AGRUMES CONFITS COUVERT AVEC CHOCOLAT NOIR ET DECORÉ AVEC COPEAUX DE CHOCOLAT NOIR. PRODUIT DE FOUR À LÉVAGE NATUREL

Ingédients: farine de **blé**, gouttes de chocolat noir 17% (sucre, pâte de cacao, beurre de cacao, émulsifiants: lécithine de tournesol, arôme naturel de vanille), **oeufs*** frais, sucre, **beurre**, chocolat noir 6,5% (sucre, pâte de cacao, beurre de cacao, émulsifiants: lécithine de tournesol, arôme naturel de vanille), copeaux de chocolat noir 4% (sucre, pâte de cacao, beurre de cacao, émulsifiants: lécithine de **soja**, arômes: vanilline), **lait**, levain naturel (farine de **blé**, eau), jaune d'**oeufs*** frais, émulsifiants: mono et diglycérides d'acides gras, sirop de glucose, arômes naturels, sel, beurre de cacao. Peut contenir **fruits à coque**.

*oeufs d'élevage au sol

Ingredienti Tedesco

PANETTONE MIT SCHOKOLADEN TROPFEN OHNE ROSINEN, OHNE KANDIERTE ZITRUSFRÜCHTE BEDECKT MIT BITTERSCHOKOLADE UND DEKORIERTE MIT BITTERSCHOKOLADEN FLOCKEN. HEFEGEBÄCK.

Zutaten: **Weizenmehl**, Bitterschokoladen Tropfen 17% (Zucker, Kakaomasse, Kakaobutter, Emulgator: Sonnenblumenlecithin, natürliches Vanillearoma), frische **Eier***, Zucker, **Butter**, Bitterschokoladen 6,5% (Zucker, Kakaomasse, Kakaobutter, Emulgator: Sonnenblumenlecithin, natürliches Vanillearoma), Bitterschokoladen Flocken 4% (Zucker, Kakaomasse, Kakaobutter, Emulgator: **Sojalezithin**, Aromastoffe: Vanillin), **Milch**, Hefe (**Weizenmehl**, Wasser), frischen **Eidotter***, Emulgatoren: Mono und Diglyzeride der Speisefettsäuren, Glukose Sirup, natürliche Aromastoffe, Salz, Kakaobutter. Kann **Nüssen** enthalten.

.*Eier aus Bodenhaltung

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE

Nutrition Declaration Déclaration Nutritionnelle Nährwertdeklaration

Valori Medi - Average Values
Valeurs Moyennes - Durchschnittswert
(100g)

Energia - Energy - Énergie - Energie	1727 KJ / 412 Kcal
Grassi - Fats - Graisses - Fett	20 g
di cui acidi grassi saturi - of which saturated fatty acids - dont acides gras saturés - davon gesättigte Fettsäuren	11 g
Carboidrati - Carbohydrates - Glucides - Kohlenhydrate	49 g
di cui zuccheri - of which sugar - dont sucres - davon zucker	23 g
di cui polioili - of which polyols - dont polyols - davon polyole	g
di cui amidi - of which sugar - dont sucres - davon zucker	g
Fibre - fiber - fibres alimentaires - ballaststoffe	1,8 g
Proteine - Proteins - Protéines - EiweiB	8,2 g
Sale - Salt - Sel - Salz	0,45 g

Nutrition Facts

servings per container

Serving Size 1/
of cake

Amount Per Serving

Calorie:

	% Daily Value*		
Total Fat	g		%
Saturated Fat	g		%
Trans Fat	g		
Cholesterol	mg		%
Sodium	mg		%
Total Carbohydrate	g		%
Dietary Fiber	g		%
Total Sugars	g		
Includes	g	Added Sugars	%
Protein	g		%
Vitamin D	mcg	% - Calcium	mg %
Iron	mg	% - Potas.	mg %

* The % Daily Value (DV) tells you how much a nutrient in a serving of food contributes to a daily diet. 2,000 calories a day is used for general nutrition advice.

PARAMETRI DEL PRODOTTO
CHIMICO - FISICI

Attività dell'acqua

Umidità 22 +/- 2 %
aW max 0,88

pH 5,8 +/- 0,2

MICROBIOLOGICI

Carica batterica totale < 3.000 ufc/g

Salmonella assente/25g

Stafilococco aureo assente/1g

Lieviti e muffe < 200 ufc/g

Enterobatteri < 10 ufc/g

ALTEZZA PRODOTTO 12 +/- 2 cm

DA CONSERVARE IN LUOGO FRESCO ED ASCIUTTO

Termine minimo di conservazione 240 giorni

Revisione n° 06 del 19-07-2021