

Codice Articolo	Descrizione	Peso netto
1007784	Pandoro Class G1000 Inc Antica Offelleria Gc&c	1,000 Kg

Codice EAN 8001043077846

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



Misure imballo

690,0 x 250,0 x 520,0 h

**Peso lordo cartone
kilogrammi**

Tipologia imballo	PZ X imballo	Peso netto al pz	Peso lordo al pz	Peso lordo cartone kilogrammi
Cartone Americano	6	1,000	1,200	7,200

Cartoni Per strato	N° Strati	Cartoni per palletts	Pz Palletts	Dimensioni palletts	Altezza Palletts	Sovrapposto	Peso lordo palletts in kilogrammi	m3 palletts
5	4	20	120	80x120	2230	<input type="radio"/> SI <input checked="" type="radio"/> NO	144,000	1,794

Ingredienti

Prodotto dolciario da forno a lievitazione naturale.
 Ingredienti: farina di **frumento**, **uova*** fresche, zucchero, **burro**, **latte** intero in polvere reidratato, lievito naturale (farina di **frumento**, acqua), emulsionanti: mono e digliceridi degli acidi grassi, burro di cacao, aromi, sale.
 Ingredienti busta zucchero a velo: zucchero, amido di **frumento**, aromi naturali.
 Può contenere **frutta a guscio**, **soia** e **senape**.
 *Uova da allevamento a terra

Ingredienti inglese

PANDORO - Naturally leavened oven baked product.
 Ingredients: **wheat** flour, **eggs***, sugar, **butter**, rehydrated whole **milk** powder, natural yeast (**wheat** flour, water), emulsifiers: mono and diglycerides of fatty acids, cocoa butter, flavourings, salt.
 Ingredients of powdered sugar bag: sugar, **wheat** starch, natural flavours.
 May contain **nuts**, **soy** and **mustard**.
 *Barn eggs

Ingredienti Francese

PANDORO - Produit de four à levage naturel.
 Ingrédients: farine de **blé**, **oeufs*** frais, sucre, **beurre**, **lait** entier en poudre réhydraté, levain naturel (farine de **blé**, eau), émulsifiants: mono et diglicérides des acides gras, beurre de cacao, arômes, sel.
 Ingrédients du sachet de sucre en poudre: sucre, amidon de **blé**, arômes naturels.
 Peut contenir des **fruits à coque**, **soja** et **moutarde**.
 *oeufs d'élevage au sol

Ingredienti Tedesco

PANDORO - Hefegebäck.
 Zutaten: **Weizenmehl**, frische **Eier***, Zucker, **Butter**, rehydriertes **Vollmilchpulver**, Hefe (**Weizenmehl**, Wasser), Emulgatoren: Mono und Diglyzeride der Speisefettsäuren, Kakaobutter, Aromastoffe, Salz.
 Zutaten der Staubzucker Beutel: Zucker, **Weizenstärke**, natürliche Aromastoffe.
 Kann **Nüssen**, **Soja** und **Senf** enthalten.
 *Eier aus Bodenhaltung

**PARAMETRI DEL PRODOTTO
CHIMICO - FISICI**

Umidità 23 +/- 2 % **Attività dell'acqua**
 pH 5,7 +/- 0,2 **aW** max 0,88

MICROBIOLOGICI
Carica batterica totale < 3.000 ufc/g
Salmonella assente/25g
Stafilococco aureo assente/1g
Lieviti e muffe < 200 ufc/g

Codice Articolo	Descrizione	Peso netto
1007784	Pandoro Class G1000 Inc Antica Offelleria Gc&c	1,000 Kg

ALLERGENI - Reg. UE 1169/2011

Contiene:	FRUMENTO, UOVA, LATTE E BURRO
Può contenere:	FRUTTA A GUSCIO, SOIA E SENAPE
Origine prodotto:	ITALIA ORIGINE INGREDIENTI: UE/NON UE

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE		
Nutrition Declaration Déclaration Nutritionnelle Nährwertdeklaration		
Valori Medi - Average Values Valeurs Moyennes - Durchschnittswert (100g)		
Energia - Energy - Énergie - Energie	1655 KJ / 395	Kcal
Grassi - Fats - Graisses - Fett		19 g
di cui acidi grassi saturi - of which saturated fatty acids - dont acides gras saturés - davon gesättigte fettsäuren		13 g
Carboidrati - Carbohydrates - Glucides - Kohlenhydrate		48 g
di cui zuccheri - of which sugar - dont sucres - davon zucker		23 g
di cui polioli - of which polyols - dont polyols - davon polyole		g
di cui amidi - of which sugar - dont sucres - davon zucker		g
Fibre - fiber - fibres alimentaires - ballaststoffe		0,9 g
Proteine - Proteins - Protéines - Eiweiß		7,6 g
Sale - Salt - Sel - Salz		0,64 g

Informazioni aggiuntive

DA CONSERVARE IN LUOGO FRESCO ED ASCIUTTO

Termine minimo di conservazione

270 giorni

Revisione n° 06

del 18/07/2022

La presente scheda tecnica potrebbe subire variazioni in merito all'origine delle materie prime, dovute alla stagionalità e/o alla difficoltà di approvvigionamento. Vi invitiamo a mantenere un costante confronto con il Vs. Commerciale di riferimento per condividere eventuali criticità e richiedere la revisione della scheda.