

Scheda tecnica prodotto finito MANUALE DELLA QUALITA'

Ediz. 00 Rev. 00 Ottobre 2015 Pag. 1 di 2

| Nome prodotto | Codice Prodotto | COLORB09 | | | |
|--------------------------|--------------------|----------------|--|--|--|
| Product name | Product Code | COLORBUS | | | |
| Panettone | Codice EAN pezzo | | | | |
| Gran Galup | EAN Code piece | 8001130829914 | | | |
| Marron Glacès | Codice EAN cartone | | | | |
| 1000g | EAN Code box | - | | | |
| | ITF cartone | | | | |
| 6 pezzi | ITF box | 18001130829911 | | | |
| 6 pieces | IIF DOX | | | | |
| Descrizione del Prodetto | | | | | |



Descrizione del Prodotto

Prodotto da forno a lievitazione naturale: Panettone senza uvetta e senza agrumi canditi, con marron galcès e con glassa alle nocciole, guarnito con granella di zucchero e mandorle intere

Product Description

Product baked naturally leavened: Panettone without sultanas and without candied citrus fruits, with marron glacès and hazelnut frosting, with sugar grains and whole almonds

| etto – Net weight | |
|---|-----------------------|
| sumarsi preferibilmente entro il: 8 mesi dalla data di produzione – 8 day | month from production |
| | <u> </u> |

Ingredienti

Farina di **grano** tenero tipo "0" - Marrons glacés 17% (Marroni - Zucchero - Sciroppo di glucosio - Aroma naturale di vaniglia) - **Burro** (**Latte**) - Zucchero - Tuorlo di **uova** fresche di categoria A da galline allevate a terra 8% - Lievito naturale (Farina di **grano** tenero tipo "0" - Acqua) - Emulsionanti: mono e digliceridi degli acidi grassi - **Latte** fresco intero 3% - Pasta di marroni 1% (Marroni - Zucchero - Aroma vaniglia) - 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 zucchero 5% e mandorle intere 3%. **Può contenere altra frutta a guscio, senape e soia.**

Origine degli ingredienti: UE e non UE

Ingredients

Wheat flour - Marrons glacès 17% (chestnuts, sugar, glucose syrup, natural vanilla flavours) - Butter (Milk) - Sugar - Egg yolk of class A from free range hens 8% - Natural yeast (Wheat flour - Water) - Emulsifiers: mono and diglycerides of fatty acids - Whole milk 3% - Chestnuts paste 1% (Chestnuts - Sugar - Vanilla flavours) - 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 sugar grains 5% and whole almonds 3%. May contain other nuts, mustard and soy.

Origin of ingredients: EU and non-EU

| ong. on mg. careries. I o and non I o | - | | | | | |
|---|--|--|--|--|--|--|
| | Conservare in luogo fresco ed asciutto ad una temperatura max di 18 ÷ 20°C. | | | | | |
| Modalità di conservazione – Storage condition | Il prodotto non deve essere presentato in vetrine esposte a 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 | | | | | |



Scheda tecnica prodotto finito MANUALE DELLA QUALITA'

Ediz. 00 Rev. 00 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 Mol | | | ≤ 100 | | | |
| | Allergeni - A | Allegenes | | • | | | | |
| Prodotti/ Products | | Presenza ne | l prodotto | Possibilità di cross contamination | | | | |
| | | SI/YES | NO/NOT | SI/YES | NO/NOT | | | |
| Cereali contenenti glutine (grano, segale, or kamut, o loro ceppi ibridi) e prodotti a base contenenti glutine / Cereals containing glute barley, oats, spelled, kamut, or their hybrid s products made from cereals containing glute | di cereali n (wheat, rye, strains) and en | х | | | | | | |
| Crostacei e prodotti a base di crostacei / Cro products based on shellfish | ustaceans and | | х | | х | | | |
| Uova e prodotti a base di uova / Eggs and e | gg based | Х | | | | | | |
| Pesce e prodotti a base di pesce / Fish and | | | х | | х | | | |
| Arachidi e prodotti a base di arachidi / Peani based products | uts and peanut- | | х | | х | | | |
| Soia e prodotti a base di soia / Soy products | and sov | | Х | Х | | | | |
| Latte e prodotti di latte (compreso il lattosio) products (including lactose) | - | Х | | | | | | |
| Frutta a guscio, mandorle, nocciole, noci col agaciù, noci pecan, noci del Brasile, noci de prodotti derivati / Nuts, almonds, hazelnuts, agaciù, pecans, Brazil nuts, walnuts Queesla | l Queesland e walnuts, nuts and & Products | х | | х | | | | |
| Sedano e prodotti a base di sedano / Celery based on celery | | | х | | х | | | |
| Senape e prodotti a base di senape / Musta based products | rd and mustard- | | х | х | | | | |
| Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo and sesame seeds-based products | | | х | | х | | | |
| Anidride solforosa e solfiti in concentrazione mg/kg espressi come SO ₂ / Sulfur dioxide an concentrations above 10 mg / kg expressed | d sulphites at as SO ₂ | | х | | х | | | |
| Lupino e prodotti a base di lupino / Lupine a on lupine | • | | х | | х | | | |
| Molluschi e prodotti a base di molluschi / Mo | lluscs and | | х | | х | | | |

products based on shellfish

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 zucche | Prote | Proteine Sale | |
| Energy | | Fat | of which saturate | s | Carbohydrate | of which sugars | Prote | ein | Salt |
| 1773 kJ | 422 kcal | 17 g | 9 g | | 58 g | 31 g | 4,8 | g | 0,40g |
| *valori nutri | *valori nutrizionali ottenuti da calcolo | | | | | | | | |
| | | | Imballo - I | Pa | ckaging | | | | |
| Materiale - Material | | | | | | | | | |
| Scatola - Box | | | | | Cartone – paperboard | | | | |
| Pallet | | | | | Legno – Wood | | | | |
| Dimensione confezione - package size (BxPxH) | | | | 21x21x13,5 | | | | | |
| Dimensione cartone - size cardboard (BxPxH) | | | 660X455X160 | | | | | | |
| Scatole per (EURC | | Strati per URO Pallet | Scatole per EURO Pallet | Α | Itezza pallet (comp di pallet in leg | | Peso ne | tto | Peso Lordo |

Χ

Х



Scheda tecnica prodotto finito MANUALE DELLA QUALITA' Description Ediz. 00 Rev. 00 Ottobre 2015 Pag. 3 di 2

| Boxes for layer (EURO) | Layers for EURO pallet | Boxes for EURO Pallet | Pallet height (including wood pallet) | Net weight | Grow weight |
|---------------------------|---------------------------|--------------------------|---------------------------------------|------------|----------------|
| 2 | 11 | 22 | 191 cm | 99 Kg | 124 Kg |