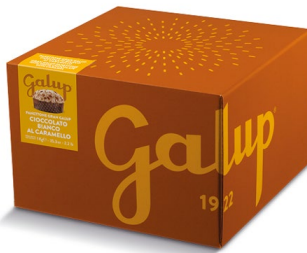


		Ediz. 00
	Scheda tecnica prodotto finito	Rev. 00
	MANUALE DELLA QUALITA'	Ottobre 2015
		Pag. 1 di 2

Nome prodotto	Codice Prodotto	COLORB16	
Product name	Product Code		
Panettone con cioccolato bianco al caramello 1000g	Codice EAN pezzo	8001130829983	
	EAN Code piece		
	Codice EAN cartone	-	
	EAN Code box		
	ITF cartone	18001130829980	
	ITF box		
Descrizione del Prodotto			
Prodotto da forno a lievitazione naturale: Panettone con gocce di cioccolato bianco al caramello, ricoperto di glassa alle nocciole, granella di zucchero e mandorle intere			
Product Description			
Product baked naturally leavened: Panettone with caramel white drops chocolate and halzenut frosting, sugar grains and whole almonds			
Peso netto – Net weight		1000g 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” – Cioccolato bianco al caramello 20% (burro di cacao, zucchero, latte intero in polvere, zucchero del latte , siero di latte in polvere, latte scremato in polvere, zucchero caramellizzato 2%, emulsionante: lecitina di soia , aroma naturale, aroma naturale vaniglia, sale) - Burro (Latte) - Zucchero - Tuorlo di uova fresche di categoria A da galline allevate a terra 8% - Acqua - Lievito naturale (Farina di grano tenero tipo “0” - Acqua) - Emulsionanti: mono e di gliceridi degli acidi grassi - Latte intero 3% - Sciroppo di zucchero invertito – Sale – Miele – Sciroppo di glucosio-fruttosio – Estratto di malto d' orzo - Aromi naturali – Aroma naturale – 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 secca a guscio e senape. Origine degli ingredienti: UE e non UE			
Ingredients			
Wheat flour – Caramel White drops Chocolate 20% (Cocoa butter, sugar, whole milk powder, milk sugar, whey milk powder, skimmed milk powder, caramelized sugar 2%, emulsifier: soy lecithin, natural favoring, natural vanilla flavoring, salt) - 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% - 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 pearl sugar 5% and whole almonds 3%. May contain other nuts and mustard. 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		20-26%	
Attività dell’acqua - Water activity		0.82 – 0.88	
Caratteristiche Microbiologiche – Microbiological Information			
Carica Microbica Totale a 30°C (UFC/g) - Total Count	≤ 1000	Lieviti e Muffe Yeats and Mold	≤ 100

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

Allergeni - Allogenues				
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, cioè 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 and dairy 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 products containing mustard			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
Energy		Fat	of which saturates	Carbohydrate	of which sugars	Protein
2060 kJ	492 kcal	25 g	14 g	57 g	32 g	6,4 g
						0,48 g