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

Nome prodotto	Codice Prodotto	FAR04	
Product name	Product Code		
Panettone CON GOCCE DI CIOCCOLATO FARCITO CON CREMA CAFFÈ 900g 6 pezzi 6 pieces	Codice EAN pezzo	8001130829778	
	EAN Code piece		
	ITF cartone	18001130829775	
	ITF box		

Descrizione del Prodotto

Prodotto da forno a lievitazione naturale: panettone senza uvetta e agrumi canditi, con gocce di cioccolato latte e bianco, farcito con crema al caffè'

Product Description

Product baked naturally leavened: panettone without sultanas and candied citrus fruits, with milk and white chocolate drops, filled with coffee cream

Peso netto – Net weight 900g e

Da consumarsi preferibilmente entro il: Best before end: 6 mesi dalla data di produzione – 6 month from production day

Ingredienti

Farina di **grano** tenero "0" - Cioccolato al **latte** 13% (zucchero - burro di cacao - **latte** intero in polvere - pasta di cacao - emulsionante: lecitina di **soia** - aroma naturale di vaniglia) - **Burro (Latte)** - Zucchero - Tuorlo d'**uova** fresche di categoria A - Lievito naturale (farina di **grano** tenero "0", acqua) – Cioccolato bianco 4% (zucchero, **latte** intero in polvere, burro di cacao, **latte** scremato in polvere, emulsionante: lecitina di **soia**, aroma naturale di vaniglia) - Emulsionante: mono e digliceridi degli acidi grassi - **Latte** intero – Crema caffè 1,4% (Sciroppo di glucosio e fruttosio, infuso di caffè Costadoro (20%), alcool, aromi. Addensanti: amido modificato, pectina. Conservante: sorbato di potassio) - Sciroppo di zucchero invertito - Sale - Miele - Sciroppo di glucosio/fruttosio - Estratto di malto d'**orzo** - Aromi naturali - Aroma naturale di vaniglia Bourbon. **FARCITURA CON CREMA AL CAFFÈ' 17%**: Sciroppo di glucosio e fruttosio, infuso di caffè Costadoro (20%), alcool, aromi. Addensanti: amido modificato, pectina. Conservante: sorbato di potassio.

BUSTINA DI ZUCCHERO A VELO (50 g): Zucchero - Amido di **frumento** - Aromi.

Può contenere altra frutta a guscio e senape.

Ingredients


Wheat flour - Milk chocolate 13% (sugar - cocoa butter - whole **milk powder** - cocoa mass - emulsifier: **soy** lecithin - natural vanilla flavoring) - **Butter (Milk)** - Sugar - Egg yolk of class A from free range hens - Natural yeast (**Wheat flour** - water) – White chocolate 4% (sugar, whole **milk powder**, cocoa butter, skimmed **milk powder**, emulsifier: **soy** lecithin, natural vanilla flavoring) - Emulsifier: mono and diglycerides of fatty acids - Whole **milk** - Coffee Cream 1,4% (Glucose and fructose syrup, Costadoro coffee infusion (20%), alcohol, flavoring. Thickeners: modified starch, pectin. Preservative: potassium sorbate.) - Invert sugar syrup - Salt - Honey - Glucose-fructose syrup - **Barley** malt extract - Natural flavour - Natural flavour of Bourbon vanilla. **FILLING WITH COFFEE CREAM 17%**: Glucose and fructose syrup, Costadoro coffee infusion (20%), alcohol, flavoring. Thickeners: modified starch, pectin. Preservative: potassium sorbate.

ICING SUGAR (50 g): Sugar - **Wheat** starch – Flavour.

May contain other nuts and mustard.

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

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

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 Yeast and Mold	≤ 100	
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, 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		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	Sale	
Energy	Fat	of which saturates	Carbohydrate	of which sugars	Protein	Salt	
1729 kJ	413 kcal	18g	11,2g	53,8g	26,8g	4,7g	0,46g

* valori nutrizionali ottenuti da calcolo - nutritional values obtained by calculation