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

Nome prodotto	Codice Prodotto	GF01	
Product name	Product Code		
PANETTONE CON GLASSA ALLE NOCCIOLE E MANDORLE, GRANELLA DI ZUCCHERO E MANDORLE INTERE 400g 6 pezzi 6 pieces	Codice EAN pezzo	8001130814170	
	EAN Code piece		
	Codice EAN cartone	8001130814163	
	EAN Code box		
	ITF cartone	18001130814177	
	ITF box		

Descrizione del Prodotto

Panettone con glassa alle nocciole e mandorle, granella di zucchero e mandorle intere - senza glutine - senza lattosio - Specificamente formulato per persone intolleranti al glutine - Prodotto da forno a lievitazione naturale.

Product Description

Panettone with hazelnut and almond frosting, grained sugar and whole almonds - gluten free - lactose free - Specifically formulated for people intolerant to gluten - Naturally leavened baked product.

Peso netto – Net weight

400g e

Da consumarsi preferibilmente entro: Best before end:

5 mesi dalla data di produzione – 5 month from production day


Ingredienti

Preparato senza glutine (amido di mais, zucchero, emulsionante: E471, fibre vegetali (Psyllium), addensante: gomma di guar, sale, conservante: acido sorbico), acqua, **burro** (senza lattosio)*, uva sultanina 7% (uva 99,5%, olio vegetale 0,5%), zucchero impalpabile (zucchero, amido di mais), scorze d'arancia candite 5% (scorze d'arancia, sciroppo di glucosio-fruttosio, saccarosio), **uova** intere fresche di categoria A pastorizzate, lievito naturale, lievito di birra, **latte** scremato in polvere delattosato al 99,9% (senza lattosio)*, tuorlo di **uova** fresche di categoria A pastorizzate, scorze di cedro candite 2% (scorze di cedro, sciroppo di glucosio-fruttosio, saccarosio, succo di limone concentrato), addensante: gomma di xanthan, aromi naturali. **INGREDIENTI DELLA GLASSA 15%:** zucchero impalpabile (zucchero, amido di mais), **mandorle** 19%, **nocciole** 19%, farina di riso, albume d'**uova** essiccato, fibre vegetali (patata, pisello, plantago, lino). Guarnito con granella di zucchero 4% e **mandorle** intere 1%. **Può contenere noci, pistacchi e soia.**

*Burro e latte scremato in polvere presenti in quantità tali da garantire nel prodotto finito un contenuto residuo di lattosio inferiore allo 0,01%. Il prodotto contiene glucosio e galattosio in conseguenza della scissione del lattosio.

Ingredients

Gluten-free preparation (corn starch, sugar, emulsifier: E471, vegetable fibers (Psyllium), thickener: guar gum, salt, preservative: sorbic acid), water, **butter** (lactose free)*, sultanas 7% (99.5%, vegetable oil 0.5%), impalpable sugar (sugar, corn starch), candied orange peel 5% (orange peel, glucose-fructose syrup, sucrose), category A fresh whole **eggs** pasteurized **milk**, natural yeast, brewer's yeast, 99.9% delactosed skimmed **milk** powder (lactose-free)*, pasteurized category A fresh **egg** yolk, candied citron peels 2% (citron peels, glucose-fructose syrup, sucrose, concentrated lemon juice), thickener: xanthan gum, natural flavors. **FROSTING INGREDIENTS 15%:** impalpable sugar (sugar, corn starch), **almonds** 19%, **hazelnuts** 19%, rice flour, dried egg white, vegetable fibers (potato, pea, plantago, flax).


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

Garnished with granulated sugar 4% and whole **almonds** 1%. **May contain nuts, pistachios and soy.**

**Butter and skimmed milk powder present in quantities such as to guarantee a residual lactose content of less than 0.01% in the finished product. The product contains glucose and galactose as a result of the breakdown of lactose.*

Modalità di conservazione – Storage condition	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 Benessia, 6 – Frazione Madonna dell’Olmo - 12100 CUNEO (CN)		
Caratteristiche Chimico – fisiche - Chemical and physical characteristics			
Umidità - Humidity	20-22%		
Attività dell’acqua - Water activity	0.78-0.82		
Caratteristiche Microbiologiche – Microbiological Information			
Carica Microbica Totale a 30°C (UFC/g) - Total Count	≤ 1000	Lieviti e Muffe Yeast and Mold	≤ 100

Allergeni - Allegenes				
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		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	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

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

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						
Valore energetico	Grassi	di cui acidi grassi saturi	Carboidrati	Di cui zuccheri	Proteine	Sale
Energy value	Fats	of which saturates	Carbohydrates	of which sugars	Proteins	Salt
1483 KJ 353 Kcal	14g	6,9	50g	34g	5,3g	0,02g
Imballo - Packaging						
Materiale - Material						
Scatola – Box			Cartone – paperboard			
Pallet			Legno – Wood			
Dimensione confezione - package size (BxPxH)			180x180x120			
Dimensione cartone - size cardboard (BxPxH)			585x405x155			
Scatole per strato (EURO)	Strati per EURO Pallet	Scatole per EURO Pallet	Altezza pallet (comprensivo di pallet in legno)	Peso netto	Peso Lordo	
Boxes for layer (EURO)	Layers for EURO pallet	Boxes for EURO Pallet	Pallet height (including wood pallet)	Net weight	Grow weight	
2	11	22	186cm	53Kg	115Kg	