

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

<b>Nome prodotto</b>	<b>Codice Prodotto</b>	GF02	
<b>Product name</b>	<b>Product Code</b>		
Panettone Senza Glutine con gocce di Cioccolato 400g	<b>Codice EAN pezzo</b>	8001130814194	
	<b>EAN Code piece</b>		
	<b>Codice EAN cartone</b>	-	
	<b>EAN Code box</b>		
6 pezzi 6 pieces	<b>ITF cartone</b>	18001130814191	
	<b>ITF box</b>		

### Descrizione del Prodotto

PANETTONE SENZA UVETTA, SENZA AGRUMI CANDITI, CON GOCCE DI CIOCCOLATO, 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 WITHOUT SULTANAS, WITHOUT CANDIED CITRUS FRUITS, WITH CHOCOLATE DROPS, HAZELNUT AND ALMOND FROSTING, PEARL SUGAR AND WHOLE ALMONDS - GLUTEN FREE - LACTOSE-FREE - SPECIFICALLY FORMULATED FOR PEOPLE INTOLERANT TO GLUTEN - Naturally leavened oven baked product

### Peso netto – Net weight

400g e

### Da consumarsi preferibilmente entro il: Best before:

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)\*, zucchero impalpabile (zucchero, amido di mais), gocce di cioccolato fondente 8% (zucchero, pasta di cacao, burro di cacao, emulsionante: lecitina di soia), **uova** intere fresche di categoria A pastorizzate, lievito naturale, **latte** scremato in polvere delattosato al 99,9% (senza lattosio)\*, lievito di birra, tuorlo di **uova** fresche di categoria A pastorizzate, addensante: gomma di xanthan, aromi naturali. **INGREDIENTI DELLA GLASSA 15%**: zucchero impalpabile (zucchero, amido di mais), **mandorle** 19%, **noccioline** 19%, farina di riso, albume d'**uovo** essiccato, fibre vegetali (patata, pisello, plantago, lino). Guarnito con granella di zucchero 4% e **mandorle** intere 1%. **Può contenere noci e pistacchi.**

\*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 mix (corn starch, sugar, emulsifiers: E471, plant fibers (Psyllium), thickener: guar gum, salt, preservative: sorbic acid), water, **butter** (lactose-free)\*, sugar powder (sugar, maize starch), dark chocolate drops 8% (sugar, cocoa paste, cocoa butter, emulsifier: soy lecithin), category A pasteurized whole fresh **eggs**, natural yeast, 99.9% delactosed skimmed **milk** powder (lactose-free)\*, brewer's yeast, category A pasteurized fresh **egg** yolk, thickener: xanthan gum, natural flavorings. **FROSTING INGREDIENTS 15%**: powdered sugar (sugar, corn starch), **almonds** 19%, **hazelnuts** 19%, rice powder, dried **egg** whites, plant fibers (potato, pea, plantago, linen). Topped with pearl sugar 4% and whole **almonds** 1%. **May contain hazelnuts and pistachio nuts.**

\*Butter and powdered skimmed milk in quantities that guarantee a residual lactose content of less than 0.01% in the finished product.

### 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 Benessia, 6 – Frazione Madonna dell'Olmo - 12100 CUNEO (CN)

### Caratteristiche Chimico – fisiche - Chemical and physical characteristics

#### Umidità - Humidity

22%

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

<b>Attività dell'acqua - Water activity</b>	0.80		
<b>Caratteristiche Microbiologiche – Microbiological Information</b>			
<b>Carica Microbica Totale a 30°C (UFC/g) - Total Count</b>	≤ 1000	<b>Lieviti e Muffe Yeast and Mold</b>	≤ 100



Scheda tecnica prodotto finito  
MANUALE DELLA QUALITA'

Ediz. 00  
Rev. 00  
Ottobre 2015  
Pag. 3 di 2

**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			
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 <sub>2</sub> / Sulfur dioxide and sulphites at concentrations above 10 mg / kg expressed as SO <sub>2</sub>		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**

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
1527 KJ	364 Kcal	16g	8,4g	48g	32g	5,6g	0,03g