



I D B S.r.l  
 Industria Dolciaria Borsari  
 Via Ca' Mignola Nuova 1577/A - 45021 Badia Polesine ( RO )  
 tel 0425 596211 fax amm.ne 0425 52283 fax vendite 0425 588561  
 www.idbgroup.it  
 p.iva 02681730541 - Reg Imp. Rovigo

|                 |   |            |
|-----------------|---|------------|
| Codice Articolo | Descrizione   | Peso netto |
| 1040124         | Panettone Allo Champagne " De Venoge " G 1000 Inc Muzzi | 1,000 Kg   |

Codice EAN 8008315401248



695,0 | 245,0 | 347,0

Dimens.ne prodotto Dimens.ne prodotto Dimens.ne prodotto Dimens.ne prodotto  
 lunghezza larghezza altezza diametro  
 millimetri millimetri millimetri millimetri

|  |  |  |  |
|--|--|--|--|
|  |  |  |  |
|--|--|--|--|

Misure imballo

695,0 x 245,0 x 347,0 h

Peso lordo cartone

|                   |              |                  |                  |            |
|-------------------|--------------|------------------|------------------|------------|
| Tipologia imballo | PZ X imballo | Peso netto al pz | Peso lordo al pz | kilogrammi |
| Cartone Americano | 6            | 1,000            | 1,200            | 0,000      |

|                    |           |                      |             |                     |                  |  |                                   |             |
|--------------------|-----------|----------------------|-------------|---------------------|------------------|--|-----------------------------------|-------------|
| Cartoni Per strato | N° Strati | Cartoni per palletts | Pz Palletts | Dimensioni palletts | Altezza Palletts | Sovrapposto  | Peso lordo palletts in kilogrammi | m3 palletts |
| 5                  | 6         | 30                   | 0           | 80x120              | 2232             | <input type="radio"/> SI <input checked="" type="radio"/> NO | 0,000                             | 1,773       |

Ingredienti

PRODOTTO DOLCIARIO DA FORNO A LIEVITAZIONE NATURALE CON VINO CHAMPAGNE "DE VENOGÉ" E UVETTA, SENZA AGRUMI CANDITI.  
 Ingredienti: farina di **frumento**, uva sultanina 18%, **burro**, **uova** fresche\*, zucchero, Vino Champagne "De Venoge" 6,5%, tuorlo d'**uova** fresche\*, **latte**, lievito naturale (farina di **frumento**, acqua), sciroppo di glucosio, emulsionanti: mono e digliceridi degli acidi grassi, aromi, burro di cacao, sale.  
 Può contenere **frutta a guscio** e **soia**.  
 \*uova da allevamento a terra

Ingredienti inglese

PANETTONE WITH CHAMPAGNE "DE VENOGÉ" WINE - NATURAL LEAVENING OVEN-BAKED PRODUCT WITH CHAMPAGNE "DE VENOGÉ" WINE AND WITH SULTANAS, WITHOUT CANDIED FRUITS.  
 Ingredients: **wheat** flour, sultanas 18%, **butter**, **eggs**\*, sugar, Champagne "De Venoge" Wine 6,5%, **egg** yolk\*, **milk**, natural yeast (**wheat** flour, water), glucose syrup, emulsifier: mono and diglycerides of fatty acids, flavourings, cocoa butter, salt.  
 May contain **nuts** and **soy**.  
 \*barn eggs

Ingredienti Francese

PANETTONE AVEC VIN CHAMPAGNE "DE VENOGÉ" - PRODUIT DE FOUR À LÉVAGE NATUREL AVEC VIN CHAMPAGNE "DE VENOGÉ" ET RAISINS SECS SANS FRUITS CONFITS.  
 Ingrédients: farine de **blé**, raisins secs 18%, **beurre**, **oeufs** frais\*, sucre, Vin Champagne "De Venoge" 6,5%, jaune d'**oeufs** frais\*, **lait**, levain naturel (farine de **blé**, eau), sirop de glucose, émulsifiants: mono et diglycérides d'acides gras, arômes, beurre de cacao, sel. Peut contenir **fruits à coque** et de **soja**.  
 \*oeufs d'élevage au sol

Ingredienti Tedesco

PANETTONE MIT CHAMPAGNE "DE VENOGÉ" WEIN - HEFEGEBÄCK MIT CHAMPAGNE "DE VENOGÉ" WEIN UND MIT ROSINEN, OHNE KANDIERTE FRUCHTE.  
 Zutaten: **Weizen**mehl, Rosinen 18%, **Butter**, Frische **Eier**\*, Zucker, Champagne "De Venoge" Wein 6,5%, frischen **Eidotter**\*, **Milch**, Hefe (**Weizen**mehl, Wasser), Glukose Sirup, Emulgatoren: Mono und Diglyzeride der Speisefettsäuren, Aromastoffe, Kakaobutter, Salz. Kann **Nüssen** und **Soja** enthalten.  
 \*Eier aus Bodenhaltung

| DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE   |                    |
|--|--------------------|
| Nutrition Declaration<br>Déclaration Nutritionnelle<br>Nährwertdeklaration   |                    |
| Valori Medi - Average Values<br>Valeurs Moyennes - Durchschnittswert<br>(100g)                                       |                    |
| Energia - Energy - Énergie - Energie   | 1526 Kj / 364 Kcal |
| Grassi - Fats - Graisses - Fett  | 15 g               |
| di cui acidi grassi saturi - of which saturated fatty acids - dont acides gras saturés - davon gesättigte Fettsäuren | 9,5 g              |
| Carboidrati - Carbohydrates - Glucides - Kohlenhydrate   | 49 g               |
| di cui zuccheri - of which sugar - dont sucres - davon zucker  | 23 g               |
| di cui poliooli - of which polyols - dont polyols - davon polyole  | g                  |
| di cui amidi - of which sugar - dont sucres - davon zucker   | g                  |
| Fibre - fiber - fibres alimentaires - ballaststoffe  | 1,5 g              |
| Proteine - Proteins - Protéines - EiweiB   | 7,4 g              |
| Sale - Salt - Sel - Salz   | 0,56 g             |

## Nutrition Facts

|                           |                       |              |          |
|---------------------------|-----------------------|--------------|----------|
| servings per container    |                       |              |          |
| Serving Size 1/           | of cake               |              |          |
| Amount Per Serving        |                       |              |          |
| <b>Calorie:</b>           |                       |              |          |
|                           | <b>% Daily Value*</b> |              |          |
| <b>Total Fat</b>          | g                     |              | <b>%</b> |
| Saturated Fat             | g                     |              | <b>%</b> |
| Trans Fat                 | g                     |              |          |
| <b>Cholesterol</b>        | mg                    |              | <b>%</b> |
| <b>Sodium</b>             | mg                    |              | <b>%</b> |
| <b>Total Carbohydrate</b> | g                     |              | <b>%</b> |
| Dietary Fiber             | g                     |              | <b>%</b> |
| Total Sugars              | g                     |              |          |
| Includes                  | g                     | Added Sugars | <b>%</b> |
| <b>Protein</b>            | g                     |              | <b>%</b> |
| Vitamin D                 | mcg                   | % - Calcium  | mg %     |
| Iron                      | mg                    | % - Potas.   | mg %     |

\* The % Daily Value (DV) tells you how much a nutrient in a serving of food contributes to a daily diet. 2,000 calories a day is used for general nutrition advice.

PARAMETRI DEL PRODOTTO CHIMICO - FISICI

Attività dell'acqua  
 Umidità 26 +/- 2 % aW max 0,88  
 pH 5,6 +/- 0,2

ALTEZZA PRODOTTO 12 +/- 1 cm

DA CONSERVARE IN LUOGO FRESCO ED ASCIUTTO

MICROBIOLOGICI

Carica batterica totale < 3.000 ufc/g  
 Salmonella assente/25g  
 Stafilococco aureo assente/1g  
 Lieviti e muffe < 200 ufc/g  
 Enterobatteri < 10 ufc/g

Termine minimo di conservazione 240 giorni

Revisione n° 08

del 24/06/2021