



Scheda Tecnica / Technical Sheet

Date - September 17

Code 13151

PANETTONE CAFFE' COLOMBIA ARABICA

EAN 8005975131515

100%

Code pezzo / piece 5900

Peso / Weight: **1000g / 35,25 oz.**

EAN pezzo / piece

8005975059000

IT- DESCRIZIONE

Prodotto dolciario da forno a lievitazione naturale.

INGREDIENTI: farina di FRUMENTO, farcitura al caffè 18%, (acqua, sciroppo di glucosio, zucchero, BURRO, addensanti: pectina e alginato di sodio, 100% di polvere di caffè Arabica di Colombia 4%, alcool, crema caffè 1% (Caffè tostato macinato (Coffea arabica L.), olio vegetale (Elaeis Guineensis), zucchero impalpabile con amido di frumento.), conservante: potassio sorbato.), UOVA fresche, zucchero, BURRO, lievito naturale (FRUMENTO), sciroppo di glucosio, tuorlo d'UOVO fresco, emulsionanti: mono- e digliceridi degli acidi grassi di origine vegetale, LATTE intero, burro di cacao, sale, LATTE scremato in polvere, aromi naturali, Busta zucchero a velo 30g: zucchero, amido di FRUMENTO, aromi.

ADDITIVI ALLERGENICI - CONTIENE: burro (latte e derivati), farina di frumento (glutine), lievito naturale (glutine), latte (latte e derivati), tuorlo d'uovo fresco (uova), uova, latte in polvere (latte e derivati), **Può contenere tracce di MANDORLE, NOCCIOLE, PISTACCHI e SOIA.**

EN- DESCRIPTION

Naturally leavened baked cake.

INGREDIENTS: WHEAT flour, coffee filling 18%, (water, glucose syrup, sugar, BUTTER, thickeners: pectin and sodium alginate, 100% Colombia Arabica coffee powder 4%, alcohol, coffee cream 1% (roasted ground Coffee (Coffea arabica L.), vegetable oil (Elaeis Guineensis), powdered sugar with wheat starch.), preservative: potassium sorbate.), EGGS, sugar, BUTTER, natural yeast (WHEAT), glucose syrup, EGG yolk, emulsifiers: mono and diglycerides of fatty acids of vegetable origin, whole MILK, cocoa butter, salt, skimmed MILK powder, natural flavourings, Icing sugar in sachet 30g: sugar, WHEAT starch, flavourings.

ALLERGENIC ADDITIVES - CONTAINS: butter (milk and derivatives), wheat flour (gluten), natural yeast (gluten), milk (milk and derivatives), egg yolk (eggs), eggs, skimmed milk powder (milk and derivatives), **May contain traces of ALMONDS, HAZELNUTS, PISTACHIOS and SOYA.**

IT- Dichiarazione OGM

Dichiariamo che i nostri fornitori ci forniscono materie prime non classificate come OGM, rispettando fedelmente quanto richiesto dai Regolamenti CEE. Questo prodotto non richiede etichettatura OGM in conformità ai Reg. 1829/2003 e 1830/2003 della Comunità Europea.

EN- OGM Statement:

We declare that our suppliers provide us with raw materials not classified as GMOs, faithfully as required by EEC regulations. This product does not require GMO labelling in accordance with Regulations 1829/2003 and 1830/2003 of the European Community.

IT

Confezione singolo prodotto: Sacchetto in polipropilene chiuso con fascetta

Imballaggio: scatola in cartone ondulato da 6 pezzi

Misure in cm: 67,3 x 25,1 x 41,4 LxPxH

Pallettizzazione / Tot.cartoni per pallet : 20

Pallet size in cm: 120,0 x 80 x 180,8 LxPxH - **Pallet Volume:** 1,74 CBM

Misure Pezzo/Unit size - Lunghezza / Lenght in cm: Larghezza / Width in cm: Diametro / Diameter in cm: **22,5** Altezza / Height in cm: **28**

IT- Conservabilità e Condizioni

Il prodotto mantiene le sue caratteristiche **per 7 mesi** nella sua confezione originale. Da conservare in luogo fresco e asciutto. Evitare esposizione diretta alla luce e fonti di calore.

EN- Shelf life and Conditions

The product maintains its characteristics **for 7 months** in its original packaging. Store in a cool dry place. Avoid exposure to direct sunlight and sources of heat.

EN

Packaging unit: Polypropylene bag closed with clamp

Packing: corrugated box of 6 pieces

Size cm: 67,3 x 25,1 x 41,4 LxPxH

Palletization / Total cartons per pallet : 20

Pallet size in cm: 120,0 x 80 x 180,8 LxPxH - **Pallet Volume:** 1,74 CBM

Caratteristiche Chimico-Fisiche
Chemical-Physical Characteristics

Umidità / **Moisture** 26% ±1%

Acqua libera / **Water activity** 0,84 ±0,02

Grado alcolico / **Alcohol:** 0,44%

Caratteristiche Microbiologiche Standard
Standard Microbiological Characteristics

C.B.T. / T.B.C. <1000 UFC/g

Lieviti / **Yeast** <100 UFC/g

Muffe / **Mould** <100 UGC/g

Patogeni / **Pathogenics:** nessuno / none

Serving Size (80g)

Kj 1206
Kcal 288
18%*

Fat
11,4g
22%

Of which Satures
7,4g
46%

Sugar
22,7g
32%

Salt
0,5g
10%

For 100g: Kj 1510
Kcal 360
*Reference intake of
an average adult

Informazioni Nutrizionali / Nutrition Information / Déclaration Nutritionnelle / Nährwertdeklaration / Información nutricional /

Valori medi / Average Values / Valeurs Moyennes / Durchschnittliche Werte / Valores Medios /	**80g	%*RDA	100g	%*RDA
Energia / Energy / Energie / Energie / Valor energético /	Kj 1206 Kcal 288	14%	Kj 1510 Kcal 360	18%
Grassi / Fat / Matières grasses / Fett / Grasas / di cui acidi grassi saturi/ of which Saturates/ dont acides gras saturés/ davon gesättigte Fettsäuren/ de las cuales saturadas/	11,4g	16%	14,2g	20%
Carboidrati / Carbohydrate / Glucides / Kohlenhydrate / Hidratos de carbono / di cui zuccheri / of which sugars / dont sucres / davon Zucker / de los cuales azúcares /	40,1g	15%	50,1g	19%
Fibre / Fibre / Fibres alimentaires / Ballaststoffe / Fibra /	2,2g	9%	2,8g	11%
Proteine / Protein / Protéines / Eiweiß / Proteínas /	5,1g	10%	6,4g	13%
Sale / Salt / Sel / Salz / Sal /	0,5g	8%	0,6g	10%

****** Peso porzione / Serving Size / Portion / Portionsgröße / Tamaño por Ración / **80g**
Numero Porzioni / Servings per Container / Portions par Contenat / Portionen pro Packung / Raciones por Envase / **12**
***** Assunzioni di riferimento di un adulto medio / Reference intake of an average adult / Apport de référence pour un adulte moyen / Referenz Zufuhr eines durchschnittlichen Erwachsenen / Ingesta de referencia de un adulto medio / **8.400Kj / 2.000 Kcal**

Il responsabile / **Person in charge:** MARCO FERRARESE