



Scheda Tecnica / Technical Sheet
PANETTONE CIOCCO PERA

Date - September 17

Code 12101
EAN 8005975121011
Code pezzo / piece 7121
EAN pezzo / piece
8005975071217

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

IT- DESCRIZIONE

Prodotto dolciario da forno a lievitazione naturale.

INGREDIENTI: farina di FRUMENTO, UOVA fresche, cubetti di pera candita 12,5%, (cubetti pera 52%, sciroppo di glucosio-fruttosio, zucchero, acidificante: acido citrico), BURRO, lievito naturale (FRUMENTO), gocce di cioccolato fondente 10%, (zucchero, pasta di cacao, burro di cacao, emulsionante: lecitina di SOIA, aroma naturale di vaniglia. Cacao 48% minimo), zucchero, pere candite macinate 4%, (pere macinate 50%, zucchero, sciroppo di glucosio-fruttosio, acidificante: acido citrico), emulsionanti: mono- e digliceridi degli acidi grassi di origine vegetale, LATTE intero, sciroppo di glucosio, tuorlo d'UOVO fresco, burro di cacao, sale, LATTE scremato in polvere, aromi naturali,
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 e PISTACCHI.**

EN- DESCRIPTION

Naturally leavened baked cake.

INGREDIENTS: WHEAT flour, EGGS, diced candied pear 12.5%, (diced pear 52%, glucose-fructose syrup, sugar, acidifier: citric acid), BUTTER, natural yeast (WHEAT), plain chocolate drops 10%, (sugar, cocoa paste, cocoa BUTTER, emulsifier: SOY lecithin, natural vanilla flavour. Cocoa 48% minimum), sugar, minced candied pears 4%, (minced pears 50%, sugar, glucose-fructose syrup, acidulant: citric acid), emulsifiers: mono and diglycerides of fatty acids of vegetable origin, whole MILK, glucose syrup, EGG yolk, cocoa butter, salt, skimmed MILK powder, natural 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 and PISTACHIOS.**

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- 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.

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

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

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

Caratteristiche Chimico-Fisiche
Chemical-Physical Characteristics

Umidità / Moisture 26% ±1%
Acqua libera / Water activity 0,84 ±0,02
Grado alcolico / Alcohol: 0,00%

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 1235
Kcal 295
18%*
Fat
12,8g
25%
Of which Satures
8,5g
53%
Sugar
23,9g
33%
Salt
0,5g
11%

For 100g: Kj 1543
Kcal 369
*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 1235	15%	Kj 1543	18%
	Kcal 295		Kcal 369	
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/	12,8g	18%	16,1g	23%
Carboidrati / Carbohydrate / Glucides / Kohlenhydrate / Hidratos de carbono / di cui zuccheri / of which sugars / dont sucres / davon Zucker / de los cuales azúcares /	38,6g	15%	48,3g	19%
	23,9g	27%	29,9g	33%
Fibre / Fibre / Fibres alimentaires / Ballaststoffe / Fibra /	2,6g	10%	3,2g	13%
Proteine / Protein / Protéines / Eiweiß / Proteínas /	4,8g	10%	6,0g	12%
Sale / Salt / Sel / Salz / Sal /	0,5g	9%	0,6g	11%

** Peso porzione / Serving Size / Portion / Portionsgröße / Tamaño por Ración / 80g
Numero Porzioni / Servings per Container / Portions par Contenant / 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