



Scheda Tecnica / Technical Sheet

Date - September 17

Code 10172

EAN 8005975101723

Code pezzo / piece 6897

EAN pezzo / piece

8005975068972

# PANETTONCINO DUECENTOTTANTA

Peso / Weight: 280g / 9,85 oz.

## IT- DESCRIZIONE

Prodotto dolciario da forno a lievitazione naturale.

**INGREDIENTI:** farina di FRUMENTO, UOVA fresche, uva sultanina, BURRO, lievito naturale (FRUMENTO), scorze di agrumi canditi (scorze d'arancia di Sicilia e di cedro diamante, sciroppo di glucosio-fruttosio, zucchero, succo di limone concentrato), zucchero, pasta di agrumi (scorze di arancia, di cedro, limone e mandarino tardivo di Ciaculli, sciroppo di glucosio-fruttosio, zucchero, succo di limone, acidificante: acido citrico), emulsionanti: mono- e digliceridi degli acidi grassi di origine vegetale, tuorlo d'UOVO fresco, LATTE intero, sciroppo di glucosio, aromi naturali, sale, LATTE scremato in polvere,

**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, EGGS, raisins, BUTTER, natural yeast (WHEAT), candied citrus peel (orange peels from Sicily and citron "diamond", glucose-fructose syrup, sugar, concentrated lemon juice), sugar, citrus paste (Orange, citron, lemon and tardive Ciaculli tangerine peels, glucose-fructose syrup, sugar, lemon juice, acidulant: citric acid), emulsifiers: mono and diglycerides of fatty acids of vegetable origin, EGG yolk, whole MILK, glucose syrup, natural flavourings, salt, skimmed MILK powder,

**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 20 pezzi

**Misure in cm:** 72,0 x 27,5 x 36,2 LxPxH

**Palletizzazione / Tot.cartoni per pallet :** 30

**Pallet size in cm:** 127,0 x 83 x 233, LxPxH - **Pallet Volume:** 2,44 CBM

**Misure Pezzo/Unit size - Lunghezza / Length in cm: 12 Larghezza / Width in cm: 12 Diametro / Diameter in cm: 0 Altezza / Height in cm: 14**

## Caratteristiche Chimico-Fisiche

### Chemical-Physical Characteristics

Umidità / Moisture 26% ±1%

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

Grado alcolico / Alcohol: 0,00%

## 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 20 pieces

**Size cm:** 72,0 x 27,5 x 36,2 LxPxH

**Palletization / Total cartons per pallet :** 30

**Pallet size in cm:** 127,0 x 83 x 233, LxPxH - **Pallet Volume:** 2,44 CBM

## 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 1172  
Kcal 280  
18%\*

Fat  
9,8g  
19%

Of which Satures  
6,5g  
41%

Sugar  
25,2g  
35%

Salt  
0,5g  
11%

For 100g: Kj 1468  
Kcal 350  
\*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 1172 Kcal 280	14%	Kj 1468 Kcal 350	18%
Grassi / Fat / Matières grasses / Fett / Grasas /	9,8g	14%	12,3g	18%
di cui acidi grassi saturi/ of which Saturates/ dont acides gras saturés/ davon gesättigte Fettsäuren/ de las cuales saturadas/	6,5g	33%	8,2g	41%
Carboidrati / Carbohydrate / Glucides / Kohlenhydrate / Hidratos de carbono /	41,5g	16%	51,9g	20%
di cui zuccheri / of which sugars / dont sucres / davon Zucker / de los cuales azúcares /	25,2g	28%	31,5g	35%
Fibre / Fibre / Fibres alimentaires / Ballaststoffe / Fibra /	2,5g	10%	3,1g	12%
Proteine / Protein / Protéines / Eiweiß / Proteínas /	5,0g	10%	6,2g	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 / 3

\* 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