



Scheda Tecnica / Technical Sheet

Date - September 17

Code 12135

EAN 8005975121356

Code pezzo / piece 5408

EAN pezzo / piece

8005975054081

PANETTONE ZUCCA E AMARETTO

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

IT- DESCRIZIONE

Prodotto dolciario da forno a lievitazione naturale.

INGREDIENTI: farina di FRUMENTO, Zucca candita a cubetti 19%, (Zucca, sciroppo di glucosio-fruttosio, saccarosio. Acidificante: acido citrico), UOVA fresche, lievito naturale (FRUMENTO), BURRO, zucchero, granellona di Amaretto 4%, (zucchero, MANDORLE d'albicocca, albume D'UOVO, LATOSIO e proteine del LATTE, agente lievitante(bicarbonato d'ammonio), aromi.), emulsionanti: mono- e digliceridi degli acidi grassi di origine vegetale, farina di armelline dolci, tuorlo d'UOVO fresco, LATTE intero, sciroppo di glucosio, sale, LATTE scremato in polvere, cannella in polvere, zenzero macinato, aromi naturali, noce moscata macinata. 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), mandorle, mandorle armelline, **Può contenere tracce di NOCCIOLE, PISTACCHI e SOIA.**

EN- DESCRIPTION

Naturally leavened baked cake.

INGREDIENTS: WHEAT flour, candied pumpkin cubes 19%, (Pumpkin, glucose-fructose syrup, sugar. Acidity regulator: citric acid), EGGS, natural yeast (WHEAT), BUTTER, sugar, granulated macaroon 4%, (sugar, ALMOND apricot, EGG white, LACTOSE and MILK proteins, baking powder (ammonium bicarbonate), flavoring.) emulsifiers: mono and diglycerides of fatty acids of vegetable origin, flour kernels of sweet ALMONDS, EGG yolk, whole MILK, glucose syrup, salt, skimmed MILK powder, ground cinnamon, ground ginger, natural flavourings, ground nutmeg. 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), almonds, apricot kernels **May contain traces of 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- 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.

II
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 / Length in cm: Larghezza / Width in cm: Diametro / Diameter in cm: 22 Altezza / Height in cm: 15

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: 0,00%

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 1290
Kcal 308
19%*
Fat
15,8g
30%
Of which Satures
8,4g
52%
Sugar
10,1g
14%
Salt
0,6g
13%

For 100g: Kj 1605
Kcal 385
*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 1290	15%	Kj 1605	19%
	Kcal 308		Kcal 385	
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/	15,8g	23%	19,7g	28%
Carboidrati / Carbohydrate / Glucides / Kohlenhydrate / Hidratos de carbono / di cui zuccheri / of which sugars / dont sucres / davon Zucker / de los cuales azúcares /	31,6g	12%	39,5g	15%
	10,1g	11%	12,6g	14%
Fibre / Fibre / Fibres alimentaires / Ballaststoffe / Fibra /	3,5g	14%	4,4g	18%
Proteine / Protein / Protéines / Eiweiß / Proteínas /	7,9g	16%	9,9g	20%
Sale / Salt / Sel / Salz / Sal /	0,6g	11%	0,8g	13%

** 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