



Scheda Tecnica / Technical Sheet

Date - April 17

Code 13137

EAN 8005975131379

Code pezzo / piece 5415

EAN pezzo / piece

8005975054159

PANETTONE FARCITO GIANDUJA

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

IT- DESCRIZIONE

Prodotto dolciario da forno a lievitazione naturale.

INGREDIENTI: farina di FRUMENTO, farcitura alla crema gianduja 18%, [acqua, zucchero, pasta NOCCIOLA 15%(NOCCIOLE tostate macinate raffinate 99%, aromi.), sciroppo di glucosio, cioccolato al LATTE 11%(zucchero, LATTE intero in polvere, burro di cacao, pasta di cacao, LATTE scremato in polvere, emulsionante:lecitina di SOI LATTE scremato in polvere, cacao in polvere, BURRO,alcol, addensante: pectina e alginato di sodio, aroma NOCCIOLA, conservante: acido sorbico), 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), cioccolato al latte (latte e derivati), **Può contenere tracce di MANDORLE, PISTACCHI.**

EN- DESCRIPTION

Naturally leavened baked cake.

INGREDIENTS: WHEAT flour, gianduja CREAM filling 18%, [water, sugar, pasta HAZEL 15% (99% fine ground roasted HAZELNUTS, flavoring.), glucose syrup, chocolate MILK 11% (sugar, whole MILK powder, cocoa butter, cocoa mass, skimmed MILK powder, emulsifier: lecithin SOY), MILK skimmed powder, cocoa powder, BUTTER, alcohol, thickener: pectin and sodium alginate, HAZELNUT flavoring, preservative: sorbic acid], 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), milk chocolate (milk and derivatives), hazelnut **p May contain traces of ALMONDS, 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 1269
Kcal 303
19%*

Fat
13,8g
27%

Of which Satures
7,7g
48%

Sugar
35,6g
49%

Salt
0,4g
8%

For 100g: Kj 1585
Kcal 379
*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 1269 Kcal 303	15%	Kj 1585 Kcal 379	19%
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/	13,8g 7,7g	20% 38%	17,3g 9,6g	25% 48%
Carboidrati / Carbohydrate / Glucides / Kohlenhydrate / Hidratos de carbono / di cui zuccheri / of which sugars / dont sucres / davon Zucker / de los cuales azúcares /	38,5g 35,6g	15% 40%	48,1g 44,5g	18% 49%
Fibre / Fibre / Fibres alimentaires / Ballaststoffe / Fibra /	1,0g	4%	1,3g	5%
Proteine / Protein / Protéines / Eiweiß / Proteínas /	5,5g	11%	6,9g	14%
Sale / Salt / Sel / Salz / Sal /	0,4g	6%	0,5g	8%

** 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 / Referenzzufuhr eines durchschnittlichen Erwachsenen / Ingesta de referencia de un adulto medio / 8.400Kj / 2.000 Kcal

Il responsabile / Person in charge: MARCO FERRARESE