



Scheda Tecnica / Technical Sheet

Date - September 17

Code 13148

EAN 8005975131858

Code pezzo / piece 5482

EAN pezzo / piece

8005975054821

# PANETTONE FARCITO CREMA FIORENTINA

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

## IT- DESCRIZIONE

Prodotto dolciario da forno a lievitazione naturale.

**INGREDIENTI:** farina di FRUMENTO, farcitura crema fiorentina 18%, (sciroppo di glucosio, zucchero, polvere di amaretto 17% (zucchero, MANDORLE d'albicocca 18%, albume D'UOVO, LATTOSIO e proteine del LATTE, agente lievitante (carbonato acido di sodio), aroma naturale), vin santo 12%, acqua, LATTE scremato in polvere, alcool, BURRO, addensanti: pectina e alginato di sodio, tuorlo d'UOVO, aromi naturali, 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,  
**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, **Può contenere tracce di NOCCIOLE, PISTACCHI e SOIA.**

## EN- DESCRIPTION

Naturally leavened baked cake.

**INGREDIENTS:** WHEAT flour, fiorentina cream filling 18%, (glucose syrup, sugar, macaroon's powder 17% (sugar, apricot ALMOND 18%, EGG white, LACTOSE and MILK proteins, baking powder (carbonate of sodium), natural flavouring), Vin Santo 12%, water, skimmed MILK powder, alcohol, BUTTER, thickener: pectin and sodium alginate, EGG yolk, natural flavorings, 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,  
**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, **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:** 72,0 x 27,5 x 36,2 LxPxH  
**Palletizzazione / Tot.cartoni per pallet :** 25  
**Pallet size in cm:** 127,0 x 83 x 196,5 LxPxH - **Pallet Volume:** 2,06 CBM  
**Misure Pezzo/Unit size - Lunghezza / Lenght in cm: 22 Larghezza / Width in cm: 22 Diametro / Diameter in cm: 0 Altezza / Height in cm: 16**

**EN**  
**Packaging unit:** Polypropylene bag closed with clamp  
**Packing:** corrugated box of 6 pieces  
**Size cm:** 72,0 x 27,5 x 36,2 LxPxH  
**Palletization / Total cartons per pallet :** 25  
**Pallet size in cm:** 127,0 x 83 x 196,5 LxPxH - **Pallet Volume:** 2,06 CBM

## Caratteristiche Chimico-Fisiche Chemical-Physical Characteristics

Umidità / Moisture 26% ±1%  
Acqua libera / Water activity 0,84 ±0,02  
Grado alcolico / Alcohol: 0,62%

## 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 1227
Kcal 293
18%*
Fat
12,4g
24%
Of which Satures
7,2g
45%
Sugar
21,6g
30%
Salt
0,5g
10%

For 100g: Kj 1533  
Kcal 366  
\*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 1227	15%	Kj 1533	18%
	Kcal 293		Kcal 366	
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/	12,4g	18%	15,5g	22%
Carboidrati / Carbohydrate / Glucides / Kohlenhydrate / Hidratos de carbono / di cui zuccheri / of which sugars / dont sucres / davon Zucker / de los cuales azúcares /	38,2g	15%	47,8g	18%
	21,6g	24%	27,0g	30%
Fibre / Fibre / Fibres alimentaires / Ballaststoffe / Fibra /	2,4g	10%	3,0g	12%
Proteine / Protein / Protéines / Eiweiß / Proteínas /	5,7g	11%	7,2g	14%
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 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