



Scheda Tecnica / Technical Sheet

Date - September 17

Code 13140

PANETTONE MARRON GLACE CINQUECENTO

EAN 8005975131409

Code pezzo / piece 5444

EAN pezzo / piece

8005975054449

Peso / Weight: 500g / 17,60 oz.

IT- DESCRIZIONE

Prodotto dolciario da forno a lievitazione naturale.

INGREDIENTI: farcitura al marron glacé 20%, (zucchero, purea di marroni 38%, sciroppo di glucosio-fruttosio, alcol, addensante: pectina, conservante: potassio sorbato, aromi), farina di FRUMENTO, marroni canditi a pezzi 13,5%, (castagne in pezzi 61%, zucchero, sciroppo di glucosio, aroma naturale vaniglia), UOVA fresche, lievito naturale (FRUMENTO), zucchero, BURRO, sciroppo di glucosio, emulsionanti: mono- e digliceridi degli acidi grassi di origine vegetale, LATTE intero, tuorlo d'UOVO fresco, sale, LATTE scremato in polvere, aroma, aromi naturali, Busta zucchero a velo 10g: 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), **Può contenere tracce di MANDORLE, NOCCIOLE, PISTACCHI e SOIA.**

EN- DESCRIPTION

Naturally leavened baked cake.

INGREDIENTS: marron glacé filling 20%, (sugar, marrons puree 38%, glucose-fructose syrup, alcohol, thickener: pectin, preservative: potassium sorbate, flavorings), WHEAT flour, pieces of candied chestnuts 13,5%, (chestnut pieces 61%, sugar, glucose syrup, natural vanilla flavor), EGGS, natural yeast (WHEAT), sugar, BUTTER, glucose syrup, emulsifiers: mono and diglycerides of fatty acids of vegetable origin, whole MILK, EGG yolk, salt, skimmed MILK powder, flavouring, natural flavourings, Icing sugar in sachet 10g: 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), **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- 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 8 pezzi

Misure in cm: 39,5 x 39,8 x 36,0 LxPxH

Pallettizzazione / Tot.cartoni per pallet : 30

Pallet size in cm: 120,0 x 80 x 195,5 LxPxH - **Pallet Volume:** 1,88 CBM

EN

Packaging unit: Polypropylene bag closed with clamp

Packing: corrugated box of 8 pieces

Size cm: 39,5 x 39,8 x 36,0 LxPxH

Palletization / Total cartons per pallet : 30

Pallet size in cm: 120,0 x 80 x 195,5 LxPxH - **Pallet Volume:** 1,88 CBM

Misure Pezzo/Unit size - Lunghezza / Length in cm: Larghezza / Width in cm: Diametro / Diameter in cm: 18 Altezza / Height in cm: 22

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 1130
Kcal 270
17%*

Fat
7,8g
15%

Of which Satures
5,3g
33%

Sugar
30,9g
43%

Salt
0,5g
9%

For 100g: Kj 1419
Kcal 338
*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 1130 Kcal 270	13%	Kj 1419 Kcal 338	17%
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/	7,8g 5,3g	11% 27%	9,8g 6,6g	14% 33%
Carboidrati / Carbohydrate / Glucides / Kohlenhydrate / Hidratos de carbono / di cui zuccheri / of which sugars / dont sucres / davon Zucker / de los cuales azúcares /	44,2g 30,9g	17% 34%	55,3g 38,6g	21% 43%
Fibre / Fibre / Fibres alimentaires / Ballaststoffe / Fibra /	2,4g	10%	3,0g	12%
Proteine / Protein / Protéines / Eiweiß / Proteínas /	4,3g	9%	5,4g	11%
Sale / Salt / Sel / Salz / Sal /	0,5g	8%	0,6g	9%

**** Peso porzione / Serving Size / Portion / Portionsgröße / Tamaño por Ración / 80g**
Numero Porzioni / Servings per Container / Portions par Contenart / Portionen pro Packung / Raciones por Envase / 6
* 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