



Scheda Tecnica / Technical Sheet

Date - September 17

Code 13144

EAN 8005975131447

Code pezzo / piece 5456

EAN pezzo / piece

8005975054562

PANETTONE LEMON

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

IT- DESCRIZIONE

Prodotto dolciario da forno a lievitazione naturale.

INGREDIENTI: farina di FRUMENTO, farcitura al limone 18%, (sciroppo di glucosio, zucchero, acqua, LATTE scremato in polvere, addensanti: pectina e alginato di sodio, BURRO, limoncello 2,5%, succo di limone 2,5% (succo di limone, antiossidante: SOLFITO di POTASSIO.), alcool, aroma naturale, conservante: potassio sorbato.), UOVA fresche, zucchero, lievito naturale (FRUMENTO), BURRO, pasta di limone e di cedro 6%, (sciroppo di glucosio, scorze di limone e di cedro 31,5%, zucchero, acidificante: acido citrico), emulsionanti: mono- e digliceridi degli acidi grassi di origine vegetale, LATTE intero, sciroppo di glucosio, tuorlo d'UOVO fresco, aromi naturali, sale, LATTE scremato in polvere, 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), **Può contenere tracce di MANDORLE, NOCCIOLE, PISTACCHI e SOIA.**

EN- DESCRIPTION

Naturally leavened baked cake.

INGREDIENTS: WHEAT flour, lemon filling 18%, (glucose syrup, sugar, water, skimmed MILK powder, thickener: pectin and sodium alginate, BUTTER, Limoncello infusion 2,5%, lemon juice 2,5% (lemon juice, antioxidant: SOLUTION OF POTASSIUM), alcohol, natural flavouring, preservative: potassium sorbate), EGGS, sugar, natural yeast (WHEAT), BUTTER, lemon and citron paste 6%, (glucose-fructose syrup, lemon and citron peels 31,5%, sugar, acidulant: citric acid), emulsifiers: mono and diglycerides of fatty acids of vegetable origin, whole MILK, glucose syrup, EGG yolk, natural flavourings, salt, skimmed MILK powder, 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), **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 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 / Lenght 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: 0,47%

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 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 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 1168
Kcal 279
17%*

Fat
9,6g
19%

Of which Satures
6,6g
41%

Sugar
25,4g
35%

Salt
0,5g
11%

For 100g: Kj 1466
Kcal 349
*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 1168 Kcal 279	14%	Kj 1466 Kcal 349	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/	9,6g 6,6g	14% 33%	12,0g 8,2g	17% 41%
Carboidrati / Carbohydrate / Glucides / Kohlenhydrate / Hidratos de carbono / di cui zuccheri / of which sugars / dont sucres / davon Zucker / de los cuales azúcares /	42,2g 25,4g	16% 28%	52,7g 31,7g	20% 35%
Fibre / Fibre / Fibres alimentaires / Ballaststoffe / Fibra /	2,2g	9%	2,7g	11%
Proteine / Protein / Protéines / Eiweiß / Proteínas /	4,8g	10%	6,0g	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 / 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