

		SCHEMA TECNICA PANETTONE TRADIZIONALE	
		Rev. 01 del 01/10/2022	
CODICE PRODOTTO			
CODICE EAN CARTONE			
DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO		Panettone tradizionale	
DENOMINAZIONE DELL'ALIMENTO ai sensi del regolamento 1169/2011)		Panettone tradizionale	
DESCRIZIONE DEL PRODOTTO			
INFORMAZIONI SUL PRODOTTO		Dimensioni (cm)	-
		Peso unitario (grammi)	1000
		Peso della confezione (imballaggio primario) (grammi)	1000
		Numero di pezzi per confezione (imballaggio primario)	-
INGREDIENTI			
<p>Ingredienti: farina di GRANO tenero tipo "00", uva sultanina 14% (uva, olio di semi di girasole), acqua, BURRO, zucchero, tuorlo d'UOVO, scorze di agrumi canditi a cubetti in proporzioni variabili 8% (scorzona d'arancia, cedro "Diamante", sciroppo di glucosio-fruttosio, zucchero), lievito naturale (farina di GRANO tenero tipo "00", acqua), crema di LATTE, miele, burro di cacao, sale, preparazione aromatica, aromi. Puo' contenere SOIA, frutta a guscio (MANDORLE, NOCCIOLE, NOCI, PISTACCHI), semi di SESAMO, SENAPE, LUPINI.</p>			
MODALITA' DI CONSERVAZIONE			
Conservare in un luogo fresco e asciutto.			
ISTRUZIONI D'USO			
Per gustarlo al meglio, consigliamo di mantenere il Panettone in un luogo caldo, almeno per un'ora prima di servirlo.			
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE			
Carica Microbica Totale	<10.0000 ufc/g		
Coliformi totali	<500 ufc/g		
E.Coli	<10 ufc/g		
Staphylococcus aureus	<10 ufc/g		
Salmonella spp	assente/25g		
Listeria monocytogenes	assente/25g		
DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE (Valori nutrizionali medi per 100g di prodotto)			
		%AR	AR (Assunzioni di riferimento di un adulto medio 8400 kJ/2000 kcal)
Energia	1.506 kJ/359 kcal		
Grassi	14 g		
di cui acidi grassi saturi	7,4 g		
Carboidrati	52 g		
di cui zuccheri	28 g		
Proteine	5,5 g		
Sale	0,27 g		
IMBALLAGGIO			
Unita' di vendita-imballaggio primario-	Sacchetto in polipropilene		
	Dimensioni (cm)	-	
Unita' di vendita	Scatola di		

-imballaggio secondario-	Dimensioni (cm)	-
	Numero di imballaggi primari	-
Palettizzazione	Colli per strato	-
	Numero di strati	-
	Numero colli totali	-

L'Azienda opera secondo un proprio piano HACCP, e garantisce la sicurezza dei propri prodotti e la conformita' delle lavorazioni al regolamento 852/2004 ed il rispetto degli oneri di rintracciabilita' del regolamento 178/2002.