

.41 - PANETTONE CON GOCCE DI CIOCCOLATO



* immagine a scopo illustrativo / image for illustration purposes

CODE	EAN	PESO/ Weight	TARIC CODE	PRODUCT OF ITALY
.41	8056093850406	1000g – 2.2 lb	1905 9070 00	
.41A	8056093850413	750g – 1.65 lb		
.41B	8056093850789	500g – 1.1 lb		
DESTINAZIONE D'USO / Use		PRODOTTO DESTINATO AL CONSUMO ALIMENTARE PRODUCT FOR FOOD CONSUMPTION		
INGREDIENTI / Ingredients		PANETTONE CON GOCCE DI CIOCCOLATO, SENZA UVETTA E SENZA SCORZE DI AGRUMI CANDITI. PRODOTTO DOLCIARIO DA FORNO A LIEVITAZIONE NATURALE. INGREDIENTI: farina di FRUMENTO, gocce di cioccolato 15,9% (pasta di cacao, zucchero, destrosio, emulsionante: lecitina di SOIA), BURRO (LATTE), zucchero, tuorlo d'UOVO, glassa (pasta di cacao, zucchero, burro di cacao, emulsionante: lecitina di SOIA, aroma naturale di vaniglia), cubi di cioccolato 4,8% (pasta di cacao, burro di cacao, emulsionante: lecitina di SOIA, aroma naturale di vaniglia), lievito naturale (FRUMENTO), emulsionanti: mono- e di-gliceridi degli acidi grassi; miele, LATTE scremato in polvere, sciroppo di glucosio-fruttosio, aromi, sale. GLI INGREDIENTI EVIDENZIATI POSSONO PROVOCARE ALLERGIE O INTOLLERANZE. PANETTONE WITH CHOCOLATE DROPS, WITHOUT RAISINS AND WITHOUT CANDIED CITRUS PEELS. NATURALLY LEAVENED BAKED PRODUCT. INGREDIENTS: WHEAT flour, chocolate drops 15.9% (cocoa paste, sugar, dextrose, emulsifier: SOY lecithin), BUTTER (MILK), sugar, EGG yolk, icing (cocoa paste, sugar, cocoa butter, emulsifier: SOY lecithin, natural vanilla flavouring), chocolate cubes 4,8% (cocoa paste, cocoa butter, emulsifier: SOY lecithin, natural vanilla flavouring), natural yeast (WHEAT), emulsifiers: mono- and di-glycerides of fatty acids; honey, skimmed MILK powder, glucose-fructose syrup, flavours, salt. FOR ALLERGENS SEE INGREDIENTS IN BOLD.		
ALLERGENI / Allergens		CONTIENE: FRUMENTO, SOIA, LATTE, UOVA. PUÒ CONTENERE: FRUTTA A GUSCIO (NOCCIOLE, PISTACCHI, MANDORLE, NOCI), ARACHIDI, SENAPE, SEMI DI SESAMO. CONTAIN: WHEAT, SOY, MILK, EGG. MAY CONTAIN: TREE NUTS (HAZELNUTS, PISTACHIOS, ALMONDS WALNUTS), PEANUTS, MUSTARD, SESAME SEEDS.		

CONSERVABILITA' / <i>Shelf-life</i>	Il prodotto mantiene le sue caratteristiche se conservato nella confezione originale ed in ambiente fresco ed asciutto per: 6 mesi (dalla data di produzione). Keep in a cool dry place the product, closed in its original packaging, has shelf-life of 6 months (from date of manufacture).		
LOTTO / <i>Batch</i>	ES: 2509100001: 25 è l'anno corrente - 091 corrisponde al 91° giorno dell'anno - 00001 è un numero progressivo di produzione. EX: 2509100001: 25 is the current year – 091 correspond to 91 st day of the year – 00001 is a progressive production number.		
CONFEZIONE / <i>Single packaging</i>	DESCRIZIONE / DESCRIPTION	CODICE / CODE	RACCOLTA / COLLECT
	NASTRO / TAPE	TEX62	*
	INCARTO /WRAP	C/PAP81	
	PENDAGLIO / PENDANT	PAP21	CARTA*
	BASE INTERNA / INSIDE BASE		
	ETICHETTA / LABEL	PAP22	
	SACCHETTO TRASPARENTE / TRANSPARENT BAG	PP5	PLASTICA*
	LACCETTO DI CHIUSURA PIROTTINO / PAPER CUP	C/FE92 PAP22	INDIFFERENZIATA*
*VERIFICA SEMPRE LE DISPOSIZIONI DEL TUO COMUNE / ALWAYS CHECK THE REGULATIONS OF YOUR MUNICIPALITY			
	.41 / .41 A	.41B	
DIMENSIONI PRODOTTO/ <i>Item dimension</i>	≈ 215*225*145mm /		/
PEZZI PER CARTONE/ <i>Pieces per case</i>	6		6
DIMENSIONI CARTONE/ <i>Case dimensions</i>	702*242*361mm		535*345*140mm
CARTONI PER FASCIA*PIANO / <i>Cases per layer*floor</i>	5*5		4*13
CARTONI PER PALLET/ <i>Cases per pallet</i>	25		52
PEZZI PER PALLET/ <i>Pieces per pallet</i>	150		312
VALORI NUTRIZIONALI / <i>Nutritional value</i>	VALORI NUTRIZIONALI MEDI / NUTRITIONAL AVERAGE VALUE per 100g		
	Energia/Energy KJ / Kcal	1765/422	
	Grassi/Fats	24,1g	
	" di cui saturi	15,7g	
	" of which saturated	15,7g	
	Carboidrati/ Carbohydrates	43,4g	
	" di cui zuccheri	25,9g	
	" of which sugars	25,9g	
	Proteine/Proteins	6,1g	
	Fibre / Fibers	3,5g	
	Sale/Salt	0,33g	
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE / Microbiological standards (Reg. CE 2073/05 e smi 1441/07):			
Carica mic.ca totale a 30°	< 10 UFC/g	ISO 4833-1:2013 / Amd 1:2022	
Lieviti	<100 UFC/g	ISO 21527-2:2008	
Muffe	<100 UFC/g	ISO 21527-2:2008	
Stafilococchi coagulasi positivi	<10 UFC/g	ISO 6888-2:2021	
E. coli	<10 UFC/g	AFNOR BIO 12/5-01/99	
Salmonella spp.	Assente/25g	ISO6579 - 1:2017/Amd 1:2020	

CARATTERISTICHE CHIMICHE / Chemical standards

A_w	0,83	Igrometria
Umidità	27,2%	Rapp. ISTISAN 1996/34 pag.7