

.44 - PANETTONE TRADIZIONALE



* immagine a scopo illustrativo / image for illustration purposes

CODE	EAN	PESO/ Weight	TARIC CODE	PRODUCT OF ITALY
.44	8056093850444	1000g – 2.2 lb	1905 9070 00	
.44A	8056093850451	750g – 1.65 lb		
.44B	8056093850796	500g – 1.1 lb		
DESTINAZIONE D’USO / Use		PRODOTTO DESTINATO AL CONSUMO ALIMENTARE PRODUCT FOR FOOD CONSUMPTION		
INGREDIENTI / Ingredients		PANETTONE TRADIZIONALE CON UVETTA E SCORZE DI ARANCIA CANDITI. PRODOTTO DOLCIARIO DA FORNO A LIEVITAZIONE NATURALE. INGREDIENTI: Farina di FRUMENTO, uvetta 17,5%, BURRO (LATTE), zucchero, tuorlo d’UOVO, scorze candite di arancia siciliana 6% (arancia siciliana 50%, sciroppo di glucosio, zucchero), 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 RAISINS AND CANDIED ORANGE PEELS. NATURAL LEAVENING BAKED PRODUCT. INGREDIENTS: WHEAT flour, raisin 17,5%, BUTTER (MILK), sugar, EGG yolk, sicilian candied orange peels 6% (sicilian orange 50%, glucose syrup, sugar), natural yeast (WHEAT), emulsifiers: mono- and di-glycerides of fatty acids; honey, skimmed MILK powder, glucose-fructose syrup, flavorings, salt. FOR ALLERGENS SEE INGREDIENTS IN BOLD.		
ALLERGENI / Allergens		CONTIENE: FRUMENTO, LATTE, UOVA. PUÒ CONTENERE: FRUTTA A GUSCIO (NOCCIOLE, PISTACCHI, MANDORLE, NOCI), ARACHIDI, SENAPE, SOIA, SEMI DI SESAMO, SOLFITI. CONTIENE: WHEAT, MILK, EGGS. MAY CONTAIN: TREE NUTS (HAZELNUTS, PISTACHIOS, ALMONDS WALNUTS), PEANUTS, MUSTARD, SOY, SESAME SEEDS, SULPHITES.		
CONSERVABILITA’ / Shelf-life		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	TEX60	TESSILI
	INCARTO /WRAP	C/PAP81	
	PENDAGLIO / PENDANT BASE INTERNA / INSIDE BASE	PAP21	CARTA
	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		
	.44 / .44A	.44B	
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	1393 / 333	
	Grassi/Fats	13,0g	
	" di cui saturi	6,9g	
	" of which saturated	6,9g	
	Carboidrati/ Carbohydrates	47,8g	
	" di cui zuccheri	29,0g	
	" of which sugars	29,0g	
	Proteine/Proteins	5,1g	
	Fibre / Fibers	2,0g	
	Sale/Salt	0,39g	
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	Ilgrometria	