

.32 - PANETTONE FARCITO CON CREMA ALL'ARANCIA DI SICILIA



* Immagine a scopo illustrativo / image for illustration purposes

CODE	EAN	PESO/ Weight	TARIC CODE	PRODUCT OF ITALY
.32	8056093850345	1000g – 2.2 lb	1905 9070 00	
.32B	8056093850765	500g – 1.1 lb		
DESTINAZIONE D'USO / Use		PRODOTTO DESTINATO AL CONSUMO ALIMENTARE PRODUCT FOR FOOD CONSUMPTION		
INGREDIENTI / Ingredients		PANETTONE SENZA UVETTA E CON SCORZE DI ARANCE CANDITE (SOLO COME DECORAZIONE), FARCITO CON CREMA DI ARANCIA SICILIANA. PRODOTTO DOLCIARIO DA FORNO A LIEVITAZIONE NATURALE. INGREDIENTI: Farina di FRUMENTO, crema all’arancia siciliana 20% (succo di arance siciliane 50%, saccarosio, fruttosio, gelificanti: pectina, amido di mais; olio essenziale di arance siciliane), BURRO (LATTE), zucchero, tuorlo d’UOVO, glassa (zucchero, burro di cacao, LATTE intero in polvere, emulsionante: lecitina di SOIA; aromi naturali), emulsionanti: mono- e di- gliceridi degli acidi grassi; miele, LATTE scremato in polvere, lievito naturale (FRUMENTO), olio essenziale di arance siciliane (0,3%), aromi, E160a: betacarotene; sale. Decorazione 3% (sul prodotto finito): scorze di arance siciliane candite (arance siciliane 50%, sciroppo di glucosio, zucchero). GLI INGREDIENTI EVIDENZIATI POSSONO PROVOCARE ALLERGIE O INTOLLERANZE. PANETTONE WITHOUT RAISINS AND WITH CANDIED CITRUS FRUIT (AS DECORATION), FILLED WITH SICILIAN ORANGE CREAM. NATURAL LEAVENING BAKED PRODUCT. INGREDIENTS: WHEAT flour, Sicilian orange cream 20% (Sicilian oranges juice 50%, sucrose, fructose, gelling agents: pectin, corn starch; sicilian orange essential oil), BUTTER (MILK), sugar, EGG yolk, icing (sugar, cocoa butter, whole MILK powder, emulsifier: SOY lecithin; natural flavors), emulsifiers: mono- and di-glycerides of fatty acids; honey, skimmed MILK powder, natural yeast (WHEAT), sicilian orange essential oil (0,3%), flavourings, E160a: betacarotene; salt. Decoration 3% (on the finished product): sicilian candied orange peel (sicilian orange 50%, glucose syrup, sugar). FOR ALLERGENS SEE INGREDIENTS IN BOLD.		

ALLERGENI / <i>Allergens</i>	PUÒ CONTENERE: FRUTTA A GUSCIO (NOCCIOLE, PISTACCHI, MANDORLE, NOCI), ARACHIDI, SENAPE, SEMI DI SESAMO, ANIDRIDE SOLFOROSA. MAY CONTAIN: TREE NUTS (HAZELNUTS, PISTACHIOS, ALMONDS WALNUTS), PEANUTS, MUSTARD, SESAME SEEDS, SULPHUR DIOXIDE.	
CONSERVABILITA' / <i>Shelf-life</i>	Il prodotto mantiene le sue caratteristiche se conservato nella confezione originale ed in ambiente fresco ed asciutto per: 4 mesi (dalla data di produzione). Keep in a cool dry place the product, closed in its original packaging, has shelf-life of 4 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 91st day of the year – 00001 is a progressive production number.	
CONFEZIONE / <i>Single packaging</i>	DESCRIZIONE / DESCRIPTION	CODICE / CODE
	NASTRO / TAPE	TEX60
	INCARTO / WRAP	C/PAP81
	PENDAGLIO / PENDANT	PAP21
	BASE INTERNA / INSIDE BASE	PAP22
CONFEZIONE / <i>Single packaging</i>	ETICHETTA / LABEL	PAP22
	SACCHETTO TRASPARENTE / TRANSPARENT BAG	PP5
	LACCETTO DI CHIUSURA	C/FE92
	PIROTTINO / PAPER CUP	PAP22
	VERIFICA SEMPRE LE DISPOSIZIONI DEL TUO COMUNE / ALWAYS CHECK THE REGULATIONS OF YOUR MUNICIPALITY	
	.32	.32B
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 1515 / 362 Grassi/Fats 15,9g " di cui saturi 8,8g " of which saturated 8,8g Carboidrati/ Carbohydrates 49,4g " di cui zuccheri 30,2g " of which sugars 30,2g Proteine/Proteins 5,0g Fibre / Fibers 0,9g Sale/Salt 0,34g	

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE / Microbiological standards (Reg. CE 2073/05 e smi 1441/07):

Carica mic.ca totale a 30°	< 1000 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
<i>E. coli</i>	<10 UFC/g	AFNOR BIO 12/5-01/99
<i>Salmonella spp.</i>	Assente / 25g	ISO 6579-1:2017/Amd 1:2020

CARATTERISTICHE CHIMICHE / Chemical standards

A _w	0,75	Igrometria
----------------	------	------------