

.67 - PANETTONE CON VASO CREMA AL PISTACCHIO



* immagine a scopo illustrativo / image for illustration purposes

CODE	EAN	PESO/ Weight	TARIC CODE	PRODUCT OF ITALY
.67	8056093850550	800g + 200g / 1.76 lb + 7.05 oz	1905 9070 00	PRODUCT OF ITALY
DESTINAZIONE D'USO / Use		PRODOTTO DESTINATO AL CONSUMO ALIMENTARE PRODUCT FOR FOOD CONSUMPTION		
INGREDIENTI / Ingredients		PANETTONE AL PISTACCHIO E CON GLASSA FONDENTE, SENZA UVETTA E SENZA SCORZE DI AGRUMI CANDITI. PRODOTTO DOLCIARIO DA FORNO A LIEVITAZIONE NATURALE. INGREDIENTI PRODOTTO LIEVITATO: Farina di FRUMENTO, BURRO (LATTE), zucchero, tuorlo d'UOVO, glassa al cioccolato fondente 10% (pasta di cacao, zucchero, burro di cacao, emulsionante: lecitina di SOIA; aroma naturale di vaniglia), lievito naturale (FRUMENTO), emulsionante: mono- e di-gliceridi degli acidi grassi; miele, LATTE scremato in polvere, E140: clorofilla; sale, aromi. Decorate con dragees dorati al PISTACCHIO 4% (zucchero, PISTACCHIO 25%, LATTE in polvere, siero di LATTE in polvere, emulsionante: lecitina di SOIA; estratto di vaniglia. Rivestito con: gommalacca, gomma arabica, oro perlato). INGREDIENTI CREMA AL PISTACCHIO: PISTACCHIO (40%), zucchero, oli e grassi vegetali (palma, girasole, shea, colza, noce di cocco, palmisti) in prop. variabile, LATTE intero in polvere, LATTE scremato in polvere, siero di LATTE in polvere, emulsionante: lecitina di SOIA; sale, E141: clorofilla rameica; aromi. GLI INGREDIENTI EVIDENZIATI POSSONO PROVOCARE ALLERGIE O INTOLLERANZE. NATURALLY LEAVENED OVEN BAKED PASTRY PRODUCT WITH PISTACHIO CREAM JAR. INGREDIENTS: WHEAT flour (WHEAT), BUTTER (MILK), sugar, EGG yolk (EGG), dark chocolate icing 10% (cocoa paste, sugar, cocoa butter, emulsifier: SOY lecithin, natural vanilla flavouring), natural YEAST (WHEAT), emulsifier: mono- and di- glycerides of fatty acids; honey, skimmed MILK powder, E140:chlorophyll; salt, flavors. Decorated with golden PISTACHIO dragees 4% (sugar, PISTACHIO 25%, MILK powder, WHEY powder (MILK), emulsifier: SOY lecithin, vanilla extract. Coated with: shellac, gum arabic, pearlescent gold). PISTACHIO CREAM INGREDIENTS: PISTACHIO (40%), sugar, oils and vegetables fats (palm, sunflower, shea, rapeseed, coconuts, palmisti) in variable prop., whole MILK powder, skimmed MILK powder, WHEY powder (MILK), emulsifier: SOY lecithin; salt, E141: copper chlorophyll; flavors. FOR ALLERGENS SEE INGREDIENTS IN BOLD.		

ALLERGENI PRODOTTO LIEVITATO / <i>Leavened product Allergens</i>	CONTIENE: FRUMENTO, LATTE, UOVA, SOIA, PISTACCHI. PUÒ CONTENERE: ALTRA FRUTTA SECCA A GUSCIO (NOCCIOLE, MANDORLE, NOCI), ARACHIDI, SENAPE, SEMI DI SESAMO. CONTAIN: WHEAT, MILK, EGGS, SOY, PISTACHIOS. MAY CONTAIN: OTHER TREE NUTS (HAZELNUTS, ALMONDS, WALNUTS), PEANUTS, MUSTARD, SESAME SEEDS.		
ALLERGENI CREMA / <i>Cream Allergens</i>	CONTIENE: PISTACCHI, LATTE, SOIA. PUÒ CONTENERE: FRUTTA A GUSCIO (NOCCIOLE, MANDORLE, NOCI), ARACHIDI, UOVA, GLUTINE, SEMI DI SESAMO. CONTAIN: PISTACHIOS, MILK, SOY. MAY CONTAIN: TREE NUTS (HAZELNUTS, ALMONDS, WALNUTS), PEANUTS, EGG, GLUTEN, 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 91st day of the year – 00001 is a progressive production number.		
CONFEZIONE / <i>Single packaging</i>	DESCRIZIONE / DESCRIPTION NASTRO / TAPE	CODICE / CODE TEX60	RACCOLTA / COLLECT TESSILI
	INCARTO / WRAP PENDAGLIO / PENDANT ETICHETTA / LABEL	C/PAP81 PAP21 PAP22	CARTA
	SACCHETTO TRASPARENTE / TRANSPARENT BAG	PP5	PLASTICA
	LACCETTO DI CHIUSURA PIROTTINO / PAPER CUP	C/FE92 PAP22	INDIFFERENZIATA
	VASO / JAR TAPPO / LID	GL70 C/FE91	VETRO METALLI
	VERIFICA SEMPRE LE DISPOSIZIONI DEL TUO COMUNE / ALWAYS CHECK THE REGULATIONS OF YOUR MUNICIPALITY		
DIMENSIONI PRODOTTO / <i>Item dimension</i>	/		
PEZZI PER CARTONE / <i>Pieces per case</i>	4		
DIMENSIONI CARTONE / <i>Case dimensions</i>	560*275*350mm		
CARTONI PER FASCIA*PIANO / <i>Cases per layer*floor</i>	6*5 (PEDANA 100*120)		
CARTONI PER PALLET / <i>Cases per pallet</i>	30		
PEZZI PER PALLET / <i>Pieces per pallet</i>	120		

	VALORI NUTRIZIONALI MEDI / NUTRITIONAL AVERAGE VALUE per 100g	
	LIEVITATO	CREMA
VALORI NUTRIZIONALI / <i>Nutritional value</i>		
Energia/ Energy Kj / Kcal	1567/374	2416/577
Grassi/Fats	20,0g	40,1g
" di cui saturi " of which saturated	10,9g	11,5g
Carboidrati/ Carbohydrates	40,9g	42,5g
" di cui zuccheri " of which sugars	17,5g	41,6g
Fibre / Dietary fibers	2,3g	2,7g
Proteine/Proteins	6,6g	10,2g
Sale/Salt	0,45g	0,18g
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