



Scheda Tecnica Prodotto

Descrizione Oro di Manna - Territoriali

Rev. 4 del 01/07/2025

Denominazione di vendita	Panettone con cioccolato alle nocciole gianduia e con crema alla manna da spalmare ricoperto di cioccolato bianco e mannetti, senza uvetta e agrumi canditi.
Descrizione commerciale	Prodotto dolcario da forno con crema alla manna da spalmare. Confezionato a mano.
Peso netto	1000 g (il peso indicato e' comprensivo della crema da 180 g)
Codice Articolo	137001
Codice EAN Articolo	80 30525 003202
Codice ITF 14	7 80 30525 003201
Codice doganale	1905 9080
Codice doganale crema	1806 9060



PANETTONE

Ingredienti

farina di **grano** tenero, **burro**, zucchero, **uova** fresche da galline allevate a terra (11%), copertura di cioccolato bianco (10%) (zucchero, burro di cacao, **latte** intero in polvere, emulsionante: lecitina di **soia**, estratto naturale di vaniglia), cioccolato alle **nocciole** gianduia (6,7%) (zucchero, **nocciole**, pasta di cacao, burro di cacao, cacao magro in polvere, emulsionanti: lecitina di **soia**, aroma naturale. Cacao: 33% min.), tuorlo da **uova** fresche da galline allevate a terra (5,7%), lievito naturale (farina di **grano** tenero, lievito), miele di Sicilia, sciroppo di zucchero invertito, mannetti (2,1%) (emulsionanti: mannitolo, manna (30%), pasta alla manna (1,6%) (sciroppo di glucosio-fruttosio, manna depurata in polvere (25%) (emulsionanti: mannitolo, manna (30%)), aromi), emulsionanti: mono e digliceridi degli acidi grassi; burro di cacao, **latte** scremato in polvere, sale, vaniglia, aromi. Può contenere **frutta a guscio** (**mandorle**, **noci**, **pistacchi**, **anacardi**), **lupini**, **senape**.

CREMA

Ingredienti

Oli e grassi vegetali (girasole, burro di cacao, cartamo), zucchero di canna bianco, mannite in polvere con manna (13,5%) (emulsionante: mannite, manna (30%)), fibra vegetale: inulina, **latte** scremato in polvere, pasta di **nocciole**, proteine del siero del **latte**, cacao magro in polvere, aroma naturale: estratto di cartamo, emulsionante: lecitina di **soia**, aromi naturali. Può contenere **frutta a guscio** (**mandorle**, **noci**, **pistacchi**, **anacardi**), **lupini**.

Dichiarazione Nutrizionale

Nutriente	Valore per 100g	U.M.
Energia (kJ)	1766	Chilojoule
Energia (kcal)	422	Chilocalorie
Grassi	21	Grammi
di cui acidi grassi saturi	14	Grammi
Carboidrati	48	Grammi
di cui zuccheri	22	Grammi
Proteine	9	Grammi
Sale	0,46	Grammi

Dichiarazione Nutrizionale

Nutriente	Valore per 100g	U.M.
Energia (kJ)	2267	Chilojoule
Energia (kcal)	546	Chilocalorie
Grassi	37	Grammi
di cui acidi grassi saturi	7,5	Grammi
Carboidrati	42	Grammi
di cui zuccheri	40	Grammi
Proteine	5,6	Grammi
Sale	0,12	Grammi



Scheda Tecnica Prodotto

Descrizione Oro di Manna - Territoriali

Rev. 4 del 01/07/2025

Allergeni

Allergeni (Reg. UE n° 1169/2011)	Presente	Possibile contaminazione	Prodotti allergizzanti
Cereali contenenti glutine	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Grano (P)
Crostacei e prodotti a base di crostacei	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Uova e prodotti a base di uova	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Pesce e prodotti a base di pesce	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Arachidi e prodotti a base di arachidi	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Soia e prodotti a base di soia	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Frutta a guscio	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Nocciole (P), Mandorle (CC), Noci (CC), Pistacchi (CC), Anacardi (CC)
Sedano e prodotti a base di sedano	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Senape e prodotti a base di senape	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Anidride solforosa e solfiti	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Lupini e prodotti a base di lupini	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Molluschi e prodotti a base di molluschi	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

Allergeni

Allergeni (Reg. UE n° 1169/2011)	Presente	Possibile contaminazione	Prodotti allergizzanti
Cereali contenenti glutine	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Crostacei e prodotti a base di crostacei	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Uova e prodotti a base di uova	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Pesce e prodotti a base di pesce	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Arachidi e prodotti a base di arachidi	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Soia e prodotti a base di soia	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Frutta a guscio	<input checked="" type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Nocciole (P), Mandorle (CC), Noci (CC), Pistacchi (CC), Anacardi (CC)
Sedano e prodotti a base di sedano	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Senape e prodotti a base di senape	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Anidride solforosa e solfiti	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Lupini e prodotti a base di lupini	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Molluschi e prodotti a base di molluschi	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

Conservazione

Shelf-life

Panettone: 4 mesi

Shelf-life

Crema: 15 mesi

Modalita' di conservazione

Conservare in luogo fresco (20°C Max.), asciutto e pulito, nelle confezioni originali e lontano da fonti luminose e di calore. Il prodotto mantiene le sue caratteristiche organolettiche per tutta la durata fino al termine della shelf life.

Modalita' di trasporto

A temperatura non superiore a 20°C



Scheda Tecnica Prodotto

Descrizione Oro di Manna - Territoriali

Rev. 4 del 01/07/2025

Imballaggi

Imballaggio	Tipologia di Imballo	Codice Alfanumerico
PIROTTINO	primario PANETTONE	PAP 22
SACCHETTO		PP 5
VASETTO	Primario CREMA	GL 70
CAPSULA		C/FE 91
SCATOLA ESTERNA	Secondario	PAP 21
SIGILLO		ALU 41
ALVEOLO INTERNO		PAP 20
CARTONE SPALMINO	Accessori	PAP 20
PLASTICA SPALMINO		PE-LD 04

Dichiarazioni e Certificazioni

Dichiarazione M.O.C.A.

I materiali destinati a venire a contatto con gli alimenti sono conformi al Reg. CE 1935/2004

Dichiarazione O.G.M.

Il prodotto non contiene ingredienti geneticamente modificati, pertanto non richiede etichettatura OGM in conformita' ai Reg. 1829/2003 e 1830/2003 della Comunita' Europea.

Conformita'

Il prodotto e' conforme alla legislazione italiana ed europea (attuazione del Reg. CE 178/02 e Reg CE 852/04) concernenti l'igiene dei prodotti.

Certificazioni Volontarie

Il prodotto e' realizzato seguendo un sistema di gestione della sicurezza alimentare conforme alle normative volontarie e internazionali ISO 22000:2018 e FSSC 22000.

Prodotto

Peso Netto (g)	Peso Lordo (g) *	Misure Articolo (cm)		
		Lung.	Largh.	Alt.
1000	1850	31	23	16,5

* Peso Lordo incluso imballo.

Imballo

Pezzi per cartone	Misure Imballo (cm)			Vol. m3
	Lung.	Largh.	Alt.	
4	56	39	39	0,0852

Pallet Italia / Estero

CRT per strato (pz.)	Numero strati (pz.)	Numero Cartoni (n.)	Tot pezzi per pallet (n.)	Misure Pallet (cm)*		
				Lung.	Largh.	Alt.
4	5	20	80	80	120	195

* Altezza pallet incluso pedana.