

	Scheda tecnica prodotto finito <b>MANUALE DELLA QUALITA'</b>	Ediz. 00 Rev. 00 Ottobre 2015 Pag. 1 di 2
---	---	--

<b>Nome prodotto</b> Product name	<b>Codice Prodotto</b> Product Code	SL01	
Pandoro classico 750g	<b>Codice EAN pezzo</b> <b>EAN Code piece</b>	8001130846508	
6 pezzi 6 pieces	<b>ITF cartone</b>		
	<b>ITF box</b>	18001130846505	

#### Descrizione del Prodotto

Pandoro senza lattosio, con zucchero a velo - Prodotto dolciario da forno a lievitazione naturale – ADATTO A PERSONE INTOLLERANTI AL LATOSIO

#### Product Description

Pandoro Lactose free, with icing sugar – Naturally leavened baked product – ADAPT FOR PEAPLE INTOLERANT TO LACTOSE

#### Peso netto – Net weight

750g e

#### Da consumarsi preferibilmente entro: Best before end:

8 mesi – 8 months

#### Ingredienti

Farina di grano tenero tipo "0" - Uova fresche di categoria A 23% - Zucchero - Burro\* 17% - Emulsionanti: mono e digliceridi degli acidi grassi - Lievito naturale (Farina di grano tenero tipo "0" - Acqua) - Sale - Burro di cacao - Lievito di birra - Aroma (Vanillina). Può contenere frutta a guscio, senape e soia. BUSTINA DI ZUCCHERO A VELO (50 g): Zucchero - Amido di frumento - Aromi. Conservare in luogo fresco e asciutto.

\*Burro presente in quantità tali da garantire nel prodotto finito un contenuto di lattosio inferiore allo 0,01%

#### Ingredients

Wheat flour - Fresh Egg of class A 23% - Sugar - Butter\* 17% - Emulsifiers: mono and diglycerides of fatty acids - Natural yeast (Wheat flour - Water) - Salt - Cocoa butter - Brewer's yeast - Flavour (Vanillin). May contain nuts, mustard and soy.

ICING SUGAR (50 g): Sugar - Wheat starch - Flavouring. Store in a cool and dry place.

\*Butter present in such quantities as to guarantee a residual lactose content of less than 0.01% in the finished product

#### Modalità di conservazione – Store condition

Conservare in luogo fresco ed asciutto ad una temperatura max di 18 ÷ 20°C.

Store in a cool, dry place at a maximum temperature of 18 to 20 °C.

#### Prodotto nello stabilimento di: - Product of:

Via Fenestrelle, 32 10064 Pinerolo (TO) – Italia

#### Caratteristiche Chimico – fisiche - Chemical and physical characteristics

##### Umidità - Humidity

20-26%

##### Attività dell'acqua - Water activity

0.76-0.82

#### Caratteristiche Microbiologiche – Microbiological Information

##### Carica Microbica Totale a 30°C (UFC/g) - Total Count

≤ 1000

Lieviti e Muffe  
Yeast and Mold

≤ 100

	Ediz. 00
	Rev. 00
	Ottobre 2015
	Pag. 1 di 2

Allergeni - Allegenes			
Prodotti/ Products	Presenza nel prodotto		Possibilità di cross contamination
	SI/YES	NO/NOT	SI/YES
Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, o loro ceppi ibridi) e prodotti a base di cereali contenenti glutine / Cereals containing gluten (wheat, rye, barley, oats, spelted, kamut, or their hybrid strains) and products made from cereals containing gluten	X		
Crostacei e prodotti a base di crostacei / Crustaceans and products based on shellfish		X	X
Uova e prodotti a base di uova / Eggs and egg based	X		
Pesce e prodotti a base di pesce / Fish and seafood		X	X
Arachidi e prodotti a base di arachidi / Peanuts and peanut-based products		X	X
Soia e prodotti a base di soia / Soy products and soy		X	X
Latte e prodotti di latte (compreso il lattosio) / milk and dairy products (including lactose)		X*	X
Frutta a guscio, mandorle, nocciole, noci comuni, noci di agaciù, noci pecan, noci del Brasile, noci del Queensland e prodotti derivati / Nuts, almonds, hazelnuts, walnuts, nuts agaciù, pecans, Brazil nuts, walnuts Queensland & Products		X	X
Sedano e prodotti a base di sedano / Celery and products based on celery		X	X
Senape e prodotti a base di senape / Mustard and mustard-based products		X	X
Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo / Sesame seeds and sesame seeds-based products		X	X
Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiore a 10 mg/kg espressi come SO <sub>2</sub> / Sulfur dioxide and sulphites at concentrations above 10 mg / kg expressed as SO <sub>2</sub>		X	X
Lupino e prodotti a base di lupino / Lupine and products based on lupine		X	X
Molluschi e prodotti a base di molluschi / Molluscs and products based on shellfish		X	X

Per SI nella colonna "Presenza" si intende che l'allergene è presente nel prodotto perché è un suo ingrediente o è un costituente di un suo ingrediente. For YES in the column "Presence" it is meant that the allergen is present in the product because it is an ingredient or is a constituent of an ingredient.

\*Burro presente in quantità tali da garantire nel prodotto finito un contenuto di lattosio inferiore allo 0,01%

\*Butter present in such quantities as to guarantee a residual lactose content of less than 0.01% in the finished product

Valori nutrizionali per 100g – Nutritional values for 100g*							
Energia	Grassi	di cui acidi grassi saturi	Carboidrati	Di cui zuccheri	Proteine	Fibre	Sale
Energy	Fat	of which saturates	Carbohydrate	of which sugars	Protein	Fiber	Salt
1596 KJ	382 Kcal	21,0g	13g	41g	19g	6,8g	0,6g

\*Valori nutrizionali ottenuti da calcolo