

		Ediz. 00
	Scheda tecnica prodotto finito	Rev. 00
	MANUALE DELLA QUALITA'	Ottobre 2015
		Pag. 1 di 2

Nome prodotto	Codice Prodotto	SL01	
Product name	Product Code		
Pandoro classico 750g 6 pezzi 6 pieces	Codice EAN pezzo	8001130846508	
	EAN Code piece		
	ITF cartone	18001130846505	
ITF box			
Descrizione del Prodotto			
Pandoro senza lattosio, con zucchero a velo - Prodotto dolciario da forno a lievitazione naturale – ADATTO A PERSONE INTOLLERANTI AL LATTOSIO			
Product Description			
Pandoro Lactose free, with icing sugar – Naturally leavened baked product – ADAPT FOR PEOPLE 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.			
<i>*Burro presente in quantità tali da garantire nel prodotto finito un contenuto di lattosio inferiore allo 0,01%</i>			
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.			
<i>*Butter present in such quantities as to guarantee a residual lactose content of less than 0.01% in the finished product</i>			
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
	Scheda tecnica prodotto finito	Rev. 00
	MANUALE DELLA QUALITA'	Ottobre 2015
		Pag. 1 di 2

Allergeni - Allergenes				
Prodotti/ Products	Presenza nel prodotto		Possibilità di cross contamination	
	SI/YES	NO/NOT	SI/YES	NO/NOT
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, spelled, 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 ₂ / Sulfur dioxide and sulphites at concentrations above 10 mg / kg expressed as SO ₂		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
Energy		Fat	of which saturates	Carbohydrate	of which sugars	Protein	Fiber
1596 KJ	382 Kcal	21,0g	13g	41g	19g	6,8g	0,6g
							Sale
							Salt
							0,54

**Valori nutrizionali ottenuti da calcolo*