



# PANETTONE GASTRONOMICO

PESO / Weight 800 g e



## DENOMINAZIONE LEGALE / Legal Name

Panettone salato, senza uvetta e scorze di agrumi candite.

*Salted panettone without sultanas and candied citrus fruit peel.*

Prodotto dolciario da forno a lievitazione naturale  
*Naturally leavened oven baked cake*

Prodotto lievitato da forno pluridose a base di pasta lavorata con lievito a fermentazione naturale.

Impasti e lievitazioni ottenuti con sistemi semiautomatici di produzione e controllo. Cottura, all'interno di uno stampo in carta pergamina grassata in cellulosa di paglia con fondo e fascia ondulati (pirottino) che ne permette la lievitazione verticale oltre a limitarne la perdita di umidità, a temperatura controllata in forno continuo. Raffreddamento lento e naturale a temperatura controllata.

Il prodotto presenta caratteristiche di elevata sofficità, digeribilità e profumazione dovute al lento processo di lievitazione naturale ed alla grande quantità di burro.

La struttura interna ha una alveolatura a maglia fine e può presentare eventuali formazioni cavernose di piccole dimensioni legate al processo di lievitazione naturale.

*Multi-dose baked leavened product made from dough made with naturally fermented yeast.*

*Doughs and leavenings obtained with semi-automatic production and control systems. Baking, inside a greased parchment paper mold in straw cellulose with a corrugated bottom and band (cup) which allows it to rise vertically as well as limiting the loss of humidity, at a controlled temperature in a continuous oven. Slow and natural cooling at controlled temperature.*

*The product has characteristics of high softness, digestibility and fragrance due to the slow natural leavening process and the large quantity of butter.*

*The internal structure has a fine mesh honeycomb and may have small cavernous formations linked to the natural leavening process.*

Forma cilindrica "alta" con cupolato tipico, crosta colore ambrato (marrone chiaro), caratterizzato dalla presenza di maggior quantità di sale.

## INGREDIENTI

Farina di **Frumento**, **Uova** fresche, **Burro**, Zucchero, **Latte** intero fresco pastorizzato (5%), Lievito naturale (contiene **Frumento**), Emulsionanti: mono e digliceridi degli acidi grassi, Sale (1%), Aromi naturali. Può contenere: **Senape**, **Lupino**, **Mandorle**, **Nocciole**.

## Ingredients

**Wheat Flour**, **Fresh Eggs**, **Butter**, **Sugar**, **Whole Fresh Pasteurized Milk** (5%), **Natural Yeast** (contains **Wheat**), **Emulsifiers: mono-and diglycerides of fatty acids**, **Salt** (1%), **Natural Flavours**. - **May Contain: Mustard, Lupin, Almonds, Hazelnuts.**

NB: Gli ingredienti contenenti allergeni sono evidenziati in grassetto nell'elenco ingredienti, ai sensi dell'art 21, del Reg U.E. 1169/2011

NB: *Ingredients containing allergens are highlighted in bold in the list of ingredients, pursuant to article 21 of the EU Reg. 1169/2011*

Conformità al disciplinare di produzione di prodotti da Forno: (Decreto 16/05/2017 – modifiche al Decreto 22/07/2005): **Art. 1 e Art.7**

*Compliance with the production specification for bakery products: (Decree 16/05/2017 – amendments to the Decree 22/07/2005): Art. 1 and Art.7*

*"High" cylindrical shape with typical dome, amber colored crust (light brown), characterized by the presence of a greater quantity of salt.*

## TMC:

01/03 seguito dall'anno successivo a quello di produzione  
*01/03 followed by the year following the production year*

## CONSERVAZIONE:

Mantenere in luogo fresco e asciutto nella confezione originale

## Storage:

*Keep in a cool and dry place in the original packaging*

## CODIFICA DEL LOTTO DI PRODUZIONE:

**X 000**

La lettera **X** indica l'anno di produzione, mentre il numero che segue indica il giorno di produzione da inizio anno.

*The letter X indicates the year of production, while the following number indicates the day of production from the beginning of the year.*

## Production batch code:

## TRASPORTO:

Non richiede mezzi con coibentazione ma nel caso di trasporti navali è necessario l'utilizzo di container climatizzati.

## Transport:

*It does not require vehicles with insulation but in the case of naval transport it is necessary to use air-conditioned containers.*

## OGM:

Il prodotto non contiene ingredienti provenienti da organismi geneticamente modificati.  
*The product does not contain ingredients from genetically modified organisms.*

## HFSC:

Il Prodotto non Contiene High fructose corn syrup.  
*Product does not contain high fructose corn syrup.*

## DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE

### NUTRITION INFORMATION

Valori medi - Average Values (100g)

Energia - Energy	1549 Kj - 370 Kcal
Grassi - Fats	18 g
di cui Saturi - or which Saturates	11 g
Carboidrati - Carbohydrates	43 g
di cui Zuccheri - or which Sugar	13 g
Proteine - Proteins	8,3 g
Sale - Salt	1,4 g

## CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE E CHIMICO-FISICHE Microbiological and chemical-physical characteristics

CBT a 30°C	< 3.000 ufc/g	Salmonella	Assente su 25 g
Muffe	< 100 ufc/g	Aw	< 0,86
Lieviti	< 100 ufc/g	Umidità	17-26% p/p
Staphylococcus aureus	< 100 ufc/g	pH	5,0 ± 0,5
		Acidità (Ac. Lattico)	0,28% ± 0,1

## PRODOTTO CELLOPHANE

IMBALLO	MATERIALE	CODICE IDENTIFICATIVO	SMALTIMENTO
PIROTTINO	CARTA	PAP 22	INDIFFERENZIATO
SACCHETTO	PLASTICA	PP 5	PLASTICA
LACCETTO	METALLO	C/FE 92	METALLO

Verifica le disposizioni del tuo comune