



PANETTONE PANDORATO

PESO / Weight 750 g e



DENOMINAZIONE LEGALE / Legal Name

Panettone, senza uvetta e scorze di agrumi candite.
Panettone without sultanas and candied diced citrus fruit peels.

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.

Il prodotto è corredato da una bustina di zucchero a velo che serve a ricoprire il prodotto prima di consumarlo.

Il peso della bustina di zucchero è da ritenersi compreso nel peso totale del prodotto.

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.

The product is accompanied by a sachet of icing sugar which is used to cover the product before consuming it.

The weight of the sachet of sugar is to be considered included in the total weight of the product.

Forma cilindrica "bassa" con cupolato tipico, crosta di colore ambrato, pasta giallo paglierino.

INGREDIENTI

Farina di **Frumento**, **Uova** fresche, **Burro**, Zucchero, **Latte** intero fresco pastorizzato, Pasta di limone (2%): (Scorze di limone, Sciroppo di glucosio-fruttosio, Zucchero) Lievito naturale (contiene **Frumento**), Emulsionanti: mono e digliceridi degli acidi grassi, Fruttosio, Sale, Aromi. Ingredienti della bustina di zucchero a velo (2%): (Zucchero, Amido di **Frumento**, Aromi).
- Può contenere: **Soia, Senape, Lupino Mandorle, Nocciole.**

Ingredients

Wheat Flour, Fresh **eggs**, **Butter**, Sugar, Whole fresh pasteurized **milk**, Citron peel paste (2%): (Citron peel, Glucose-Fructose Syrup, Sugar), Natural yeast (contains **Wheat**), Emulsifier: Mono-and diglycerides of fatty acids, Fructose, Salt, Flavours. Ingredients packet icing sugar (2%): (Sugar, **Wheat** starch, Flavours).
- May Contain: **Soy, 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***

"Low" cylindrical shape with typical dome, amber colored crust, straw yellow paste.

TMC:	7 mesi fine mese dalla data di produzione e comunque non oltre il 30 Aprile dell'anno successivo <i>7 months end of the month from the date of production and in any case no later than April 30 of the following year</i>
CONSERVAZIONE:	Mantenere in luogo fresco e asciutto nella confezione originale
Storage:	<i>Keep in a cool and dry place in the original packaging</i>
CODIFICA DEL LOTTO DI PRODUZIONE:	La lettera X indica l'anno di produzione, mentre il numero che segue indica il giorno di produzione da inizio anno. <i>The letter X indicates the year of production, while the following number indicates the day of production from the beginning of the year.</i>
Production batch code:	X 000
TRASPORTO:	Non richiede mezzi con coibentazione ma nel caso di trasporti navali è necessario l'utilizzo di container climatizzati. <i>It does not require vehicles with insulation but in the case of naval transport it is necessary to use air-conditioned containers.</i>
Transport:	

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	1695 Kj - 405 Kcal
Grassi - Fats	21 g
di cui Saturi - or which Saturates	13 g
Carboidrati - Carbohydrates	46 g
di cui Zuccheri - or which Sugar	19 g
Proteine - Proteins	7,4 g
Sale - Salt	0,53 g

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

CBT a 30°C	< 1.000 ufc/g	Aw	< 0,86
Muffe	< 100 ufc/g	Umidità	17-26% p/p
Lieviti	< 100 ufc/g	pH	5,0 ± 0,5
Enterobatteri	< 10 ufc/g	Acidità (Ac. Lattico)	0,28% ± 0,1
Salmonella	Assente su 25 g		

PRODOTTO CELLOPHANE

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

Verifica le disposizioni del tuo comune