

PANDORO CIOCCOLATO

PESO / Weight 1000 g C

DENOMINAZIONE LEGALE / Legal Name

Pandoro con pezzi di cioccolato. Pandoro, Oven Baked Cake, With chocolate Chips.

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, in stampi di teflon, 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, in Teflon moulds, at a controlled temperature in a continuous oven. Slow and natural cooling at controlled

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

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.

La grande tradizione del Pandoro, con un tocco di gusto in più: la piacevolezza di gocce di cioccolato che ne arricchiscono il sofficissimo impasto con uova fresche, burro di prima scelta, latte fresco intero pastorizzato e burro di cacao. Il tutto da arricchire ulteriormente con il delicato zucchero a velo.

INGREDIENTI

INGREDIENTI: Farina **Frumento**, **Uova** fresche, Zucchero, **Burro**, Cioccolato in gocce (7%): (zucchero, pasta di cacao, burro di cacao, emulsionanti: lecitina di soia, Aroma naturale di vaniglia), Latte intero fresco pastorizzato, Lievito naturale (Farina di Frumento, Acqua), Fruttosio, Emulsionante: mono- e digliceridi degli acidi grassi, Sale, Lievito di birra, Aromi. Ingredienti della bustina (5%): (Zucchero, Amido di frumento, Aromi).

Può contenere: Senape, Lupino, Mandorle, Nocciole.

Ingredients

Wheat Flour, Fresh Eggs, Sugar, Butter, Chocolate chips (7%): Cocoa (Sugar, Cocoa mass, butter, Emulsifier: Soya lecithin, Natural vanilla flavour), Whole fresh pasteurized Milk, Natural yeast (Wheat Flour, Water), Fructose, Emulsifier: mono- and diglycerides of fatty acids, Salt, Beer yeast, Flavours. Ingredients packet (5%): (Sugar, Wheat starch, 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. 2 e Art. 7

Compliance with the production specification for bakery products: (Decree 16/05/2017 - amendments to the Decree 22/07/2005): Art. 2 and Art.7

The great Pandoro tradition, going the extra mile to his taste: delicious chocolate chips which enrich the very soft dough made up of fresh eggs, a first-choice butter, fresh whole and pasteurized milk and cocoa butter. All this needs to be covered with a sparkle of a pleasant powdered sugar.

TMC:

CONSERVAZIONE:

Storage:

TRASPORTO:

CODIFICA DEL LOTTO DI PRODUZIONE:

Production batch code:

7 mesi fine mese dalla data di produzione e comunque non oltre il 30 Aprile dell'anno successivo

7 months end of the month from the date of production and in any case no later than April 30 of the following year Mantenere in luogo fresco e asciutto nella confezione originale

Keep in a cool and dry place in the original packaging

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

X 000 The letter X indicates the year of production, while the following number indicates the day of production from the beginning of the year.

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.

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

CBT a 30°C < 1.000 ufc/g Aw < 100 ufc/g 17-26% p/p Muffe Umidità < 100 ufc/g 5.0 ± 0.5 Lieviti Enterobatteri < 10 ufc/g Acidità (Ac. Lattico) 0,28% ± 0,1 Salmonella Assente su 25 g

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE NUTRITION INFORMATION Valori medi - Average Values (100g)	
Energia - Energy	1705 Kj - 407 Kcal
Grassi - Fats	20 g
di cui Saturi - or which Saturates	12 g
Carboidrati - Carbohydrates	49 g
di cui Zuccheri - or which Sugar	23 g
Proteine - Proteins	7,0 g
Sale - Salt	0,53 g

PRODOTTO CELLOPHANE CODICE **IMBALLO MATERIALE SMALTIMENTO IDENTIFICATIVO** SACCHETTO PLASTICA PP 5

PLASTICA LACCETTO METALLO C/FE 92 **METALLO BUSTINA PAP 22** CARTA CARTA Verifica le disposizioni del tuo comune