

Data ...25.../...06.../ ...2024.....

Oggetto: **Scheda tecnica torte e biscotti**

Nome del prodotto: .....MINI PANETTONE  
CLASSICO.....

Peso: .....100g.....

ID Eataly: ..... NEW.....

Codice interno: .....000MONCL0100ST.....

Codice EAN: .....8051884016764.....

	Tipo confezionamento (es.cellophane)	Altezza (cm)	Larghezza (cm)	Profondità (cm)
Prodotto	Sacchetto plastica			
Packaging secondario	Minilatta	12	11,3	
Packaging terziario	Cardboard box	20	75	50

I.V.A .....10....%

## INFORMAZIONI LOGISTICHE PER PALLET (H 2,20 m)

Tipologia di pallet:

legno

plastica

Pallet epal

Pallet 100x120

Peso netto unitario del prodotto

Kg: .....0,1.

Peso lordo unitario del prodotto (Kg).....0,240.....

Pezzi per box: .....1.....

Pezzi per strato: .....48.....

Pezzi per pallet: .....624.....

Pezzi master carton: .....24.....

Misura del cartone (H x L x P cm): .....20x75x50.....

**INGREDIENTI:**

L'elenco degli ingredienti di un prodotto alimentare è costituito dall'enumerazione di tutti gli ingredienti del prodotto, in ordine di peso decrescente al momento della loro utilizzazione; esso deve essere preceduto da una dicitura appropriata contenente la parola "INGREDIENTI". Se un ingrediente è evidenziato nella denominazione di vendita del prodotto è necessario indicarne la quantità in percentuale sia in etichetta che in scheda tecnica (ad esempio "biscotti al cioccolato" bisogna indicare la % del cioccolato utilizzato nel momento della preparazione dei biscotti).

INGREDIENTE	ORIGINE*
farina di frumento	EU-ExtraCee
uva sultanina	Turchia
uova fresche	EU (Ita)
burro	EU
zucchero	Italia
scorze d'arancia candite (scorze d'arancia, sciroppo di glucosio - fruttosio, zucchero, correttore di acidità: acido citrico)	Italia
latte intero in polvere reidratato	(UE-UK)
tuorlo d'uova fresche	Italia
lievito naturale (farina di frumento, acqua)	Italia
emulsionanti: mono- e digliceridi degli acidi grassi	Extracee
sciroppo di glucosio	EU
aromi naturali	EU
acqua	Italia
burro di cacao	West Africa
sale	EU

\*Se l'ingrediente ha più di un'unica origine, indicarle tutte.

**INGREDIENTE PRIMARIO:**

## ETICHETTA DEI PRODOTTI COME DA REGOLAMENTO

## PANETTONE - PRODOTTO DOLCIARIO DA FORNO A LIEVITAZIONE NATURALE.

Ingredienti: farina di **frumento**, uva sultanina, **uova** fresche, **burro**, zucchero, scorze d'arancia candite (scorze d'arancia, sciroppo di glucosio - fruttosio, zucchero, correttore di acidità: acido citrico), **latte** intero in polvere reidratato, tuorlo d'**uova** fresche, lievito naturale (farina di **frumento**, acqua), emulsionanti: mono- e digliceridi degli acidi grassi; sciroppo di glucosio, aromi naturali, acqua, burro di cacao, sale. Può contenere frutta a guscio, soia e senape. Trattato con alcol etilico.

## ALLERGENI:

Ogni sostanza allergenica utilizzata nella preparazione di alimenti presente nel prodotto finito, deve essere indicata sull'etichetta e nella scheda tecnica con il nome della sostanza (ad esempio "nocciole"). Dovrà essere indicato se la presenza è dovuta ad un ingrediente o alla contaminazione accidentale derivante dalla presenza di allergeni nello stesso locale di lavorazione.

Per "cereali" e "frutta a guscio" si prega di indicare con una crocetta l'origine dell'allergene.

<b>QUESTIONARIO ALLERGENI</b>	<b>PRESENTE</b>		<b>PRESENTE</b>	<b>ASSENTE</b>
	Come <b>INGREDIENTE</b>	Come <b>CONTAMINANTE</b>	Nello <b>STABILIMENTO</b>	
<b>CEREALI CONTENENTI GLUTINE</b> (x grano, <input type="checkbox"/> segale, <input type="checkbox"/> orzo, <input type="checkbox"/> avena, <input type="checkbox"/> farro, <input type="checkbox"/> kamut o <input type="checkbox"/> i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati	Sì Farina			
<b>CROSTACEI</b> e prodotti a base di crostacei				X
<b>UOVA</b> e prodotti a base di uova	Sì			
<b>PESCE</b> e prodotti a base di pesce				X
<b>ARACHIDI</b> e prodotti a base di arachidi				X
<b>SOIA</b> e prodotti a base di soia		Sì		
<b>LATTE</b> e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)	Sì Burro, latte			
<b>FRUTTA A GUSCIO</b> (x mandorle, x nocciole, <input type="checkbox"/> anacardi, <input type="checkbox"/> noci comuni, <input type="checkbox"/> noci macadamia, x pistacchi, <input type="checkbox"/> noci pecan, <input type="checkbox"/> noci del Brasile e prodotti derivati, <input type="checkbox"/> pinoli*, <input type="checkbox"/> noci di cocco*)		Sì		
<b>SEDANO</b> e prodotti a base di sedano				X
<b>SENAPE</b> e prodotti a base di senape		Sì (contaminazione da campo)		
<b>SEMI DI SESAMO</b> e prodotti a base di sesamo		Sì		
<b>ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI</b> in concentrazioni superiori a 10mg/kg o 10mg/l espressi come SO <sub>2</sub>				X
<b>LUPINI</b> e prodotti a base di lupini				X
<b>MOLLUSCHI</b> e prodotti a base di molluschi				X

## PARAMETRI MICROBIOLOGICI

Microrganismi mesofili aerobi	<10 <sup>5</sup> ufc/g
Bacillus Cereus presunto	< 10 <sup>2</sup> ufc/g
Muffe	< 10 <sup>3</sup> ufc/g
Lieviti	< 10 <sup>3</sup> ufc/g
Coliformi totali	< 10 <sup>2</sup> ufc/g
E.coli β-glucuronidasi positivi	< 10 ufc/g
Stafilococchi coagulasi positivi	< 10 <sup>2</sup> ufc/g
Salmonella Spp	Non rilevato su 25g
Lysteria monocytogena	Non rilevato su 25g

## PARAMETRI CHIMICO FISICI

Aw	0,88
Umidità	22 g/100 g +/- 2%

## TABELLA NUTRIZIONALE

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI (Valori medi per 100g di prodotto)	
Valore energetico	365 Kcal/1532 Kj
Grassi	14g
Acidi grassi saturi	8,5 g
Carboidrati	51 g
Zuccheri	25g
Proteine	7,6 g
Sale	0,49 g

## MODALITÀ D'IMPIEGO

Si consiglia per assaporare al meglio la morbida consistenza del panettone ed esaltarne l'equilibrio degli aromi e dei sapori, di riscaldarlo in forno a 150° per 2 minuti.

## MODALITÀ DI CONSERVAZIONE

Conservare in un luogo fresco e asciutto (temperatura controllata) a max 20-22°C. Una volta aperto, conservare il prodotto nel sacchetto ben chiuso.

## TEMPO DI CONSERVAZIONE

6 mesi

## LA PRODUZIONE AVVIENE PRESSO:

Stabilimento proprio

Affidata a terzi