

Nome del prodotto: PANETTONE TRE CIOCCOLATI

Codice EAN: 8051884010823

	Tipo confezionamento (es.cellophane)	Altezza (cm)	Larghezza (cm)	Profondità (cm)
Prodotto	Sacchetto plastica			
Packaging secondario	Scatola cartone	17,5	24	24
Packaging terziario	Cardboard box	20	75	50

INFORMAZIONI LOGISTICHE PER PALLET (H 2,20 m)

Peso netto unitario del prodotto

Kg: 1,0

Pezzi per box:1.....

Pezzi per strato:12.....

Pezzi per pallet:120.....

Pezzi master carton:6.....

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

INGREDIENTI:

farina di **frumento**, **burro**, tuorlo d'**uovo** fresco pastorizzato, zucchero, lievito madre (farina di **frumento**, acqua), cioccolato fondente 43% (7%) (zucchero, pasta di cacao, burro cacao, emulsionante: lecitina di **soia**), cioccolato al latte 26% (7%) (zucchero, **latte** intero in polvere, burro di cacao, pasta di cacao, siero di **latte** in polvere, emulsionante: lecitina di **soia**; estratto naturale di vaniglia), cioccolato bianco 20% (7%) (zucchero, burro di cacao, **latte** intero in polvere, siero di **latte** in polvere, emulsionante: lecitina di **soia**; estratto naturale di vaniglia), acqua, **latte**, sale, **panna**, amido di mais, vaniglia Bourbon, scorza di limone. Può contenere frutta a guscio (nocciole, mandorle, pistacchi), sesamo e senape. Trattato con alcol etilico.

ALLERGENI:

QUESTIONARIO ALLERGENI	PRESENTE		ASSENTE
	Come INGREDIENTE	Come CONTAMINANTE	
CEREALI CONTENENTI GLUTINE (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		
CROSTACEI e prodotti a base di crostacei			X
UOVA e prodotti a base di uova	Sì		
PESCE e prodotti a base di pesce			X
ARACHIDI e prodotti a base di arachidi			X
SOIA e prodotti a base di soia	Sì Lecitina nel cioccolato		
LATTE e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)	Sì Burro, latte, panna		
FRUTTA A GUSCIO (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	
SEDANO e prodotti a base di sedano			X
SENAPE e prodotti a base di senape		Sì (contaminazione da campo)	
SEMI DI SESAMO e prodotti a base di sesamo		Sì	
ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI in concentrazioni superiori a 10mg/kg o 10mg/l espressi come SO ₂			X
LUPINI e prodotti a base di lupini			X
MOLLUSCHI e prodotti a base di molluschi			X

PARAMETRI MICROBIOLOGICI

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

Lysteria monocytogena	Non rilevato su 25g
-----------------------	---------------------

TABELLA NUTRIZIONALE

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI (Valori medi per 100g di prodotto)	
Valore energetico	475 Kcal
Grassi	26 g
Acidi grassi saturi	15 g
Carboidrati	51 g
Zuccheri	26 g
Proteine	8,9 g
Sale	0,63 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

3 mesi

LA PRODUZIONE AVVIENE PRESSO:

Stabilimento proprio