



**SCHEDE TECNICHE PRODOTTO
FINITO**

MOD.: STP
DATA: 05.01.2018
REV.:00

DEFINIZIONE	PANETTONE caditi e uvetta	NEW 2021
ART	0675	
EAN	8006977 290675	
DESCRIZIONE	Soffice panettone basso con uvetta e canditi	
PROCESSO DI PRODUZIONE	Per realizzare i panettoni si impiega il lievito naturale ottenuto dalla fermentazione di farina ed acqua; la straordinaria flora batterica del lievito madre unita ad una corretta lievitazione danno luogo ad un impasto elastico e poroso che messo a cuocere in forno si trasforma in un prodotto soffice ed altamente digeribile. Il processo di lievitazione non forzata dura ben tre giorni, durante questo tempo si ha il raggiungimento del massimo delle caratteristiche organolettiche del prodotto.	
INGREDIENTI	farina di frumento , zucchero, burro , scorze di agrumi canditi 14% (arancio, limone cedro, zucchero, sciroppo di glucosio) uvetta sultanina 12%(uva secca , olio di semi di girasole), tuorlo d'uovo , lievito naturale in polvere di farina di frumento, emulsionante (E471), sale, latte scremato in polvere, aromi.	
ALLERGENI PRESENTI	glutine, uova, latte.	
ALLERGENI DA CROSS CONTAMINATION	soia, semi di sesamo, frutta a guscio.	
SHELF LIFE TOTALE	Da consumarsi preferibilmente entro la data indicata sulla confezione.	
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE		
COLORE	Colore marrone chiaro in copertura, giallo nell'impasto	
ODORE	Tipico odore del panettone	
SAPORE	Tipico sapore di burro, uvetta e canditi.	
CONSISTENZA	Morbido	
PESO	Kg 1 netto	
IMBALLAGGIO	Tutti gli imballaggi hanno certificazione di idoneità al contatto con i prodotti alimentari. Gli imballaggi sono conformi al: DECRETO 6 agosto 2015, n. 195 Regolamento recante aggiornamento limitatamente agli acciai inossidabili al decreto del Ministro della sanità' 21 marzo 1973, recante: "Disciplina igienica degli imballaggi, recipienti, utensili destinati a venire a contatto con le sostanze alimentari o con sostanze d'uso personale". Reg. 10/2011/UE costituisce una misura specifica ai sensi dell'articolo 5 del Reg. 1935/2004/CE e stabilisce norme specifiche per la fabbricazione e la commercializzazione di materiali e oggetti di materia plastica: destinati ad entrare in contatto, già a contatto ovvero di cui si prevede ragionevolmente che possano entrare in contatto con prodotti alimentari. Regolamento (ce) n. 1935/2004 del parlamento europeo e del consiglio del 27 ottobre 2004 riguardante i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari e che abroga le direttive 80/590/CEE e 89/109/CEE.	
IMBALLO ESTERNO	Cartone per alimenti	
INBALLO INTERNO	Busta per alimenti	
CARTONAGGIO	PZ 6	



SCHEDE TECNICHE PRODOTTO FINITO

MOD.: STP
DATA: 05.01.2018
REV.:00

DESTINAZIONE DI IMPIEGO	Prodotto dolciario ad uso edonistico.
CORPI ESTRANEI ESOGENI	ASSENZA di Metallo – Vetro – Plastica - Legno
O.G.M.	Il prodotto non contiene O.G.M..
ALLERGENI	PRESENZA come da Reg. Ce 1169/2011 – Allegato II.
PARAMETRI MICROBIOLOGICI: CONTA CARICA MICROBICA MESOFILA AEROBIA COLIFORMI E.COLI LIEVITI MUFFE SALMONELLA	I controlli microbiologici sono condotti da laboratori terzi debitamente accreditati e specializzati. < 1000 UFC/g < 10 UFC/g < 10 UFC/g < 100 UFC/g < 100 UFC/g < 100 UFC/g Assente/25g
VALORI NUTRIZIONALI MEDI: Valore energetico: Grassi di cui saturi Carboidrati di cui zuccheri Fibre Proteine Sale	I controlli sono condotti da laboratori terzi debitamente accreditati e specializzati. Valori calcolati su 100 g di prodotto. 371 (1556) kcal (kJ) 15.7 g 7.5 g 50.2 g 23.4 g 0.7 g 6.8 g 0.63 g Tali valori sono riportati in conformità al Reg. Ce 1169/2011 – Allegato I.
MODALITÀ DI CONSERVAZIONE	Il prodotto deve essere conservato in luogo fresco ed asciutto ad una temperatura non superiore ai 18°C, lontano da fonti di calore ed al riparo dai raggi solari.
MODALITÀ DI TRASPORTO	Trasporto ad una temperatura < +12°C

DATA: 03/08/2021

TIMBRO E FIRMA
