



SCHEDA TECNICA ED INFORMATIVA

PANCIUCCO panettone al vino passito

TIPOLOGIA PRODOTTO

PRODOTTO LIEVITATO : DOLCE DA FORNO A LIEVITAZIONE NATURALE

INGREDIENTI :

FARINA TIPO 0 ,uva sultanina , TUORLI D'UOVO ,zucchero,LIEVITO madre naturale, BURRO, acqua, sale, alcool esterno . Ripieno : vino passito 20%

MODALITA' DI IMPIEGO

Prodotto lievitato tipico della regione Valle d'Aosta ,rivisitazione del pane bagnato nel vino , dolce utilizzato nelle feste religiose di un tempo. Il Panciucco per la sua morbidezza e profumo è un dolce molto versatile e amabile. Piacevole per una merenda ma anche come dopo cena.I prodotti utilizzati dove possibile sono a Km 0 del nostro territorio.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

colore : cupola leggermente molle

aspetto : Morbido al taglio all'interno alveolato colore giallo tenue per utilizzo di uova

al naturale senza carotene.Pasta umettata e soffice gusto delicato, aroma e profumo intenso di vino passito .

TIPO CONFEZIONE

Conservato in sacchetto moplefan. Disponibili g500 . Scatola di cartone riciclato contenente 1 panettone/ Cartone contenente 6 pezzi

TMC (Termine minimo di conservazione)

3 mesi dalla produzione se rispettate le modalità di conservazione. Da consumarsi preferibilmente entro la data riportata sull' etichetta

MODALITA' DI CONSERVAZIONE

Conservare in ambiente fresco e asciutto al riparo della luce solare diretta. Evitare gli sbalzi termici
Temperatura di stoccaggio 15-20 C° . Dopo l'apertura il prodotto si conserva 2/3 die se ben richiuso .

MODALITA' DI TRASPORTO

Il trasporto deve avvenire ad un atemperatura tra 15 -25 C° al riparo da fonti di calore e al riparo dalla luce solare diretta e da odori e umidità

OGM :

Questo ingrediente composto è realizzato con materie prime dichiarate prive di OGM

Dichiarazione HACCP

Il prodotto è conforme alle norme stabilite relativamente all'igiene degli alimenti avvalendosi dei principi del'HACCP

AUTORIZZAZIONI SANITARIE n. 391-249-1178-377

COD ATTIVITA' 107120 REA 71443

RINTRACCIABILITA'

E' garantita la tracciabilità interna di ogni lotto di produzione

CERTIFICAZIONI E IDONEITÀ DI PRODOTTI

il prodotto è	IDONEO	CERTIFICATO
VEGANO	NO	NO
BIOLOGICO	NO	NO
GLUTEN FREE	NO	NO

VALORI NUTRIZIONALI PER 100 g di prodotto

Valori Energetici	349 kcal /100g
	1460 kjoule/100g
Grassi	29,70 g/100g
grassi saturi	5,7 g /100g
Carboidrati	52,40 g/100g
Zuccheri	31,40 g/100g
Proteine	5,7 g/100g
Sodio	0.2 g/100g

ALLERGENI ALIMENTARI (Allegato II reg. CEE 1169/2011 e successive modifiche e integrazioni)	Presenza certa	Possibile presenza accidentale
Cereali con glutine, vale a dire (farro e grano khorasan), segale, orzo, vana o i loro ceppi ibridati e derivati.	SI	SI
Crostacei e prodotti a base di crostacei	NO	NO
uova e prodotti a base di uova	SI	SI
Pesce e prodotti a base di pesce	NO	NO
Arachidi e prodotti a base di arachidi	NO	NO
Soia e prodotti a base di soia	NO	NO
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)	SI	SI
Frutta a guscio , cioè mandorle , nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecn, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland e prodotti derivati	NO	SI
Sedano e prodotti a base di sedano	NO	NO
Senape e prodotti a base di senape	NO	NO
Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo	NO	NO
Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiore a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO2	NO	NO
Lupini e prodotti derivati	NO	NO
Molluschi e derivati	NO	NO

Per 'SI' nella colonna 'Presenza certa' è da intendersi "aggiunta diretta" cioè che l'allergene è presente nel prodotto alimentare perché è un suo ingrediente o è costituente di un suo ingrediente (compresi solventi , diluenti e i supporti per aromi ed additivi)

Per 'SI' nella colonna 'Possibile presenza accidentale' è da intendersi "contaminazione crociata" cioè che l'allergene potrebbe essere presente nel prodotto alimentare per cause accidentali quali errore umano o residui di altre lavorazioni.

Il presente documento è redatto secondo il Reg CE 1169/2011 al meglio delle nostre conoscenze sulla base della formulazione del prodotto e dei dati ricevuti dai nostri fornitori di materie prime.

Rilasciato in data

01/05/2020

DIAGRAMMA DI FLUSSO

