



## SCHEDA TECNICA ED INFORMATIVA

### PANCIUCCO panettone al vino passito

#### TIPOLOGIA PRODOTTO

PRODOTTO LIEVITATO : DOLCE DA FORNO A LIEVITAZIONE NATURALE

#### INGREDIENTI :

FARINA TIPO 0, BURRO ,TUORLI D'UOVO, LIEVITO madre naturale ,zucchero , acqua,pasta aromatica (arance, zucchero, glucosio), miele, burro di cacao,sale ,aroma vaniglia bourbon naturale, alcool esterno.cotto nel forno Moretti .

#### MODALITA' DI IMPIEGO

Prodotto lievitato tipico Italiano delle Festività Natalizie, pasta lievitata molto semplice ricca di burro e a pasta filata .si serve con un spolverata di zucchero a velo .

#### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

colore : dorato

aspetto : Morbido al taglio all'interno alveolato colore giallo , forma a stella

#### TIPO CONFEZIONE

Conservato in sacchetto moplefan. Disponibili g500 e kg 1 . 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 :

#### 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**

<b>Valori Energetici</b>	401 kcal /100g
	1678 kjoule/100g
Grassi	20,90 g/100g
grassi saturi	10,30 g /100g
Carboidrati	46 g/100g
Zuccheri	18,70 g/100g
Proteine	7,1 g/100g
Sodio	0.28 g/100g

<b>ALLERGENI ALIMENTARI</b> (Allegato II reg. CEE 1169/2011 e successive modifiche e integrazioni)	<b>Presenza certa</b>	<b>Possibile presenza accidentale</b>
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	SI
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

