



SCHEDA TECNICA ED INFORMATIVA

PANETTONE ALLE OLIVE

TIPOLOGIA PRODOTTO

PRODOTTO LIEVITATO : DOLCE DA FORNO A LIEVITAZIONE NATURALE

INGREDIENTI :

FARINA TIPO 0, TUORLI D'UOVO, olive, BURRO, olio, LIEVITO madre naturale, capri, pasta di olive, zucchero, sale, impastato con acqua Lurisia.

MODALITA' DI IMPIEGO

Prodotto lievitato utilizzato durante l'anno come aperitivo da accompagnare a formaggi, salumi, patè.

Molto goloso e poco dolce grazie alla nota acidula del lampone. Fracito sulla calotta da trucciolini di cioccolato .

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

colore: cupola dorata

aspetto: pasta morbida e leggermente scura per la presenza delle olive.

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' temperatura 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

Valori Energetici	395 kcal /100g
	1653 kjoule/100g
Grassi	20,5 g/100g
grassi saturi	8,2 g /100g
Carboidrati	42,9 g/100g
Zuccheri	4,2 g/100g
Proteine	9,7 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	SI
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)	SI	SI
Frutta agascio , cioè mandorle , noccioline, 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

01/06/2020

DIAGRAMMA DI FLUSSO

