

SCHEDA TECNICA ED INFORMATIVA

PANETTONE AL PISTACCHIO

TIPOLOGIA PRODOTTO

PRODOTTO LIEVITATO : DOLCE DA FORNO A LIEVITAZIONE NATURALE

INGREDIENTI :

FARINA TIPO 0 ,cioccolato al PISTACCHIO (pasta PISTACCHIO zucchero, burro di cacao , LATTE in polvere, LECITINA di SOYA, aroma naturale di vaniglia),TUORLI D'UOVO ,BURRO, zucchero, LIEVITO madre naturale, acqua, sale, alcool esterno . Ripieno : pasta PISTACCHIO 45%.
Ripieno: cremino PISTACCHIO(cioccolato bianco, pasta PISTACCHIO, zucchero, burro di cacao, LATTE in polvere, LECITINA DI SOYA, olio di cocco, aroma naturale di vaniglia).crosta: zucchero, granella di PISTACCHIO, cioccolato bianco, zucchero, burro di cacao, LATTE in polvere, lecitina di SOYA, verde clorofilla, sale .

Prodotto lievitato con cremino pistacchio , farcito con cremino di pistacchio e ricoperto sulla calotta da una granella croccante di pistacchio . Pasta morbida e profumata con parti croccanti il tutto avvolto in una pasta di pistacchio golosissima .

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

colore : cupola decorata da piccoli pezzi di pistacchio croccante .

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

al naturale senza carotene.Pasta ricca di pezzi di cremino e pasta pistacchio .

TIPO CONFEZIONE

Conservato in sacchetto moplefan. Disponibili g600 . 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 18-24 C° . Dopo l'apertura il prodotto si conserva 2/3 die se ben richiuso .

MODALITA' DI TRASPORTO

Il trasporto deve avvenire ad una temperatura tra 18 -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

Valore energetico	kcal 490/KJ 2049
Grassi	25 g
di cui Acidi Grassi Saturi	10,6 g
Carboidrati	43,2 g
di cui Zuccheri	25,3 g
Proteine	18,7 g
Fibre Alimentari	1,7 g
Sale	0,6

ALLERGENI ALIMENTARI (Allegato II reg. CEE 1169/2011 e successive modifiche e integrazioni)	Presenz a certa	Possibile presenza accidentale
Cereali contenenti 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	SI	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 pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland e prodotti derivati	SI	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 Incidentale' 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 01/05/2022
2

DIAGRAMMA DI FLUSSO

RICEVIMENTO MERCI

REFRIGRAZIONE DOVE PREVISTO

PREPARAZIONE DEL LIEVITO MADRE

PRIMO IMPASTO E LIEVITAZIONE

SECONDO IMPASTO

FORMATURA E IMMISSIONE NEI PIROTTINI

LIEVITAZIONE

COTTURA E RAFFREDDAMENTO

CONFEZIONAMENTO E STOCCAGGIO

VENDITA E SPEDIZIONE