


	<b>SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO</b>	Pagina 1 di 2	
	<b>PANETTONE TRADIZIONALE</b>		<b>Cod: 1110173</b>
	<b>1000g</b>		REV 1      30.06.2022

<b>DENOMINAZIONE COMMERCIALE</b>	<b>PANETTONE TRADIZIONALE 1000g</b>
<b>MARCHIO</b>	San Patrignano
<b>CODICE ARTICOLO</b>	1110173
<b>DENOMINAZIONE LEGALE</b>	Panettone tradizionale con farina di frumento canditi di arance cedri e uvetta
<b>DESCRIZIONE</b>	Prodotto da forno ottenuto mediante lievitazione naturale da pasta madre, con canditi uvetta, miele e vaniglia.
<b>CODICE EAN</b>	8056420200003
<b>UNITA' DI VENDITA</b>	Articolo a peso fisso. Astuccio da 1000 g e.
<b>CONFEZIONE E MATERIALE DELL'UNITA' DI VENDITA</b>	Astuccio + Fascetta : <b>PAP21</b> Stampo : <b>PAP22</b> / Busta : <b>PP5</b> Dimensioni Astuccio (cm): Lung.19,5X Larg.19,5 X H13,5
<b>IMBALLO DI VENDITA E MATERIALE</b>	Cartone (FIM00313 / <b>PAP20</b> ): contiene nr. 6 astucci. Dimensioni Cartone (cm): Lung.68 x Larg.24 x H 30,5 <u>GTIN14</u> : 18056420205135
<b>PALLET</b>	Numero Cartoni per Pallet: nr. 20 Numero Cartoni per strato: nr. 5 Numero strati pallet : nr. 4
<b>SHELF LIFE (TMC)</b>	120 gg (dal confezionamento)
<b>SHELF LIFE MINIMA GARANTITA</b>	80 gg
<b>MODALITA' DI CONSERVAZIONE</b>	Conservare in luogo fresco e asciutto.
<b>PRODUTTORE E CONFEZIONATORE</b>	"Comunità San Patrignano Società Cooperativa Sociale" Via San Patrignano, 53 – 47853 - Coriano (RN)- ITALY

**INGREDIENTI:** farina di **grano** tenero tipo "0" 26,3%, **burro**, tuorlo d'**uova**, scorze d'arancia candita 10,5% (zucchero, acqua, scorze d'arancia, glucosio, vaniglia), uvetta 10,3% (uvetta sultanina, olio di semi di girasole), zucchero, lievito naturale 5% (farina di **grano** tenero tipo "0", acqua), cedro candito 2,5% (zucchero, acqua, scorze di cedro, glucosio, vaniglia), miele 1%, sale, estratto di malto (malto d'**orzo**, acqua, farina di malto di **grano** tenero), fruttosio, aroma naturale, vaniglia in polvere. Può contenere: **soia, sesamo, noci, nocciole, mandorle, lupini e senape.**

**ALTRE INFORMAZIONI:** Senza conservanti.

<b>STORIA E CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE</b>	
	<p>Il Panettone di San Patrignano è preparato secondo la ricetta dei nostri maestri pasticceri utilizzando solo materie prime di alta qualità: morbide uvette, scorze di arance di Ribera e profumati cedri siciliani canditi manualmente nei nostri collaboratori, miele e baccelli di vaniglia.</p> <p>Tutto inizia dal lievito madre che viene curato e lavorato dai ragazzi della comunità. Tre giorni consecutivi di preparazione e nutrimento del lievito madre con doppia lievitazione di 24 ore consentono di ottenere un prodotto delicato e fragrante.</p>

"Comunità San Patrignano Società Cooperativa Sociale"

Cod. Fisc. 91030420409 - Partita Iva: 04044850404 • REA: RN: 322247 - Iscritta all'Albo delle Società Cooperative a Mutualità Prevalente con il n. A224461

Sede Legale: Via San Patrignano 53 • 47853 Coriano (RN) – Italia • Tel. +039 0541 362362 • Fax +039 0541 756718 • www.sanpatrignano.org

	<b>SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO</b>	Pagina 2 di 2	
	<b>PANETTONE TRADIZIONALE</b>	<b>Cod: 1110173</b>	
	<b>1000g</b>	REV 1	30.06.2022

<b>CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE E MICROBIOLOGICHE</b>	
<b>PARAMETRO</b>	<b>VALORE GUIDA</b>
Lieviti e muffe	<1.000 ufc/g
Escherichia coli	<10 ufc/g
Stafilococchi coag. Pos.	<100 ufc/g
Salmonella spp.	Assente in 25 g
Listeria monocytogenes	Assente in 25g

<b>DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE</b>	
<b>PARAMETRO</b>	<b>VALORE MEDIO su 100g di prodotto</b>
Valore energetico (kJ)	1586
Valore energetico (kcal)	378
Grassi totali (g)	17
di cui acidi grassi saturi (g)	10
Carboidrati (g)	49
di cui zuccheri (g)	25
Proteine (g)	7,6
Sale (g)	0,15

<b>ALLERGENI</b>		
	PRESENZA CERTA NEL PRODOTTO	PRESENTE NELLO STABILIMENTO DI PRODUZIONE
Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut) e loro derivati	<b>SI</b>	<b>SI</b>
Crostacei e prodotti a base di crostacei	No	No
Uova e prodotti a base di uova	<b>SI</b>	<b>SI</b>
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	<b>SI</b>
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)	<b>SI</b>	<b>SI</b>
Frutta a guscio: mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland e prodotti derivati	No	<b>SI</b>
Sedano e prodotti a base di sedano	No	No
Senape e prodotti a base di senape	No	<b>SI</b>
Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo	No	<b>SI</b>
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/kg espressi in SO <sub>2</sub>	No	No
Lupino e prodotti a base di lupino	No	<b>SI</b>
Molluschi e prodotti a base di molluschi	No	No

<b>O.G.M.:</b> La materia prima e gli ingredienti utilizzati non contengono e non derivano da organismi geneticamente modificati.
<b>RADIAZIONI IONIZZANTI:</b> Il prodotto non è soggetto a trattamenti con radiazioni ionizzanti.
<b>RESIDUI PRESIDI SANITARI:</b> conforme al Regolamento 178/06/CE e/o Regolamento 470/09/CE e ss.mm.ii.
<b>INFESTANTI E LORO RESIDUI:</b> Assenti
<b>CONTAMINANTI CHIMICI:</b> Conforme al Regolamento 1881/06/CE e ss.mm.ii.
<b>DESTINAZIONE D'USO:</b> Il prodotto è destinato a tutte le categorie di consumatori, con eccezione dei soggetti allergici agli ingredienti indicati nella tabella sopra riportata.