

	SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO	Pagina 1 di 2	
	PANETTONE CON UVETTA SENZA CANDITI 750g	Cod: 1110344	
		REV 1	30.06.2022

DENOMINAZIONE COMMERCIALE	PANETTONE CON UVETTA SENZA CANDITI 750g
MARCHIO	San Patrignano
CODICE ARTICOLO	1110344
DENOMINAZIONE LEGALE	Panettone con farina di frumento e uvetta. Senza canditi
DESCRIZIONE	Prodotto da forno ottenuto mediante lievitazione naturale da pasta madre, con canditi uvetta, miele, vaniglia e senza canditi
CODICE EAN	8056420200027
UNITA' DI VENDITA	Articolo a peso fisso. Astuccio da 750 g e.
CONFEZIONE E MATERIALE DELL'UNITA' DI VENDITA	Astuccio + Fascetta : PAP21 Stampo : PAP22 / Busta : PP5 Dimensioni Astuccio (cm): Lung.19,5X Larg.19,5 X H13,5
IMBALLO DI VENDITA E MATERIALE	Vassoio (FIM00311 / PAP20): contiene nr. 12 astucci. Dimensioni Vassoio (cm): Lung.80,8 x Larg.60,4 x H 16,2 <u>GTIN14</u> : 18056420205135
PALLET	Numero Vassoi per Pallet: nr. 16 Numero Vassoi per strato: nr. 2 Numero Vassoi: nr. 8
SHELF LIFE (TMC)	120 gg (dal confezionamento)
SHELF LIFE MINIMA GARANTITA	80 gg
MODALITA' DI CONSERVAZIONE	Conservare in luogo fresco e asciutto.
PRODUTTORE E CONFEZIONATORE	"Comunità San Patrignano Società Cooperativa Sociale" Via San Patrignano, 53 – 47853 - Coriano (RN)- ITALY

INGREDIENTI: farina di **grano** tenero tipo "0" 26,3%, uvetta 21,7% (uvetta sultanina, olio di semi di girasole), **burro**, tuorlo d'**uova**, zucchero, lievito naturale 4,8% (farina di **grano** tenero tipo "0", acqua), 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.

STORIA E CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
	<p>Il Panettone di San Patrignano è preparato secondo la ricetta dei nostri maestri utilizzando solo materie prime di alta qualità: sole uvette selezionate, 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"

	SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO	Pagina 2 di 2	
	PANETTONE CON UVETTA SENZA CANDITI 750g	Cod: 1110344	
		REV 1	30.06.2022

CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE E MICROBIOLOGICHE	
PARAMETRO	VALORE GUIDA
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

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE	
PARAMETRO	VALORE MEDIO su 100g di prodotto
Valore energetico (kJ)	1673
Valore energetico (kcal)	399
Grassi totali (g)	20
di cui acidi grassi saturi (g)	12
Carboidrati (g)	48
di cui zuccheri (g)	23
Proteine (g)	7,8
Sale (g)	0,13

ALLERGENI		
	PRESENZA CERTA NEL PRODOTTO	PRESENTE NELLO STABILIMENTO DI PRODUZIONE
Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut) e loro 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: mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, 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	SI
Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo	No	SI
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/kg espressi in SO ₂	No	No
Lupino e prodotti a base di lupino	No	SI
Molluschi e prodotti a base di molluschi	No	No

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