

	<b>SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO</b>	Pagina 1 di 3	
	<b>PANETTONE AL CIOCCOLATO 1000g</b>	Cod: <b>1110414</b>	
		REV 1	30/06/2022

<b>DENOMINAZIONE COMMERCIALE</b>	<b>PANETTONE AL CIOCCOLATO 1000g</b>
<b>MARCHIO</b>	San Patrignano
<b>CODICE ARTICOLO</b>	1110414
<b>DENOMINAZIONE LEGALE</b>	Panettone con farina di frumento cioccolato al latte e cioccolato fondente. Senza canditi e uvetta
<b>DESCRIZIONE</b>	Prodotto da forno ottenuto mediante lievitazione naturale da pasta madre, con cioccolato fondente, cioccolato al latte e aromatizzato con miele e vaniglia naturale.
<b>CODICE EAN</b>	8056420200034
<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>	Scatola (FIM00313 / <b>PAP20</b> ): contiene nr. 6 astucci. Dimensioni Cartone (cm): Lung.68,5 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 per 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
<b>INGREDIENTI:</b> farina di <b>grano</b> tenero tipo "0"25,8 %, <b>burro</b> , tuorlo d' <b>uova</b> , zucchero, cioccolato al <b>latte</b> 10,9% (zucchero, burro di cacao, <b>latte</b> intero in polvere, pasta di cacao, emulsionante: lecitina di <b>soia</b> , aroma naturale di vaniglia), cioccolato fondente 10,9% (pasta di cacao, zucchero, burro di cacao, emulsionante: lecitina di <b>soia</b> , aroma naturale di vaniglia), lievito naturale 4,8%(farina di <b>grano</b> tenero tipo "0", acqua), miele 1%, fruttosio, sale, estratto di malto (malto d' <b>orzo</b> , acqua, farina di malto di <b>grano</b> tenero), aroma naturale, vaniglia in polvere. Può contenere: <b>sesamo, noci, nocciole, mandorle, lupini e senape.</b>	
<b>ALTRE INFORMAZIONI:</b> Senza conservanti.	

	<b>SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO</b>	Pagina 2 di 3	
	<b>PANETTONE AL CIOCCOLATO 1000g</b>		<b>Cod: 1110414</b>
	REV 1	30/06/2022	

<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: una miscela di cioccolati selezionati che sposano perfettamente l'aromatizzazione naturale derivante dal connubio tra miele e baccelli di vaniglia. 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>

<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)	1833	
Valore energetico (kcal)	438	
Grassi totali (g)	25	
di cui acidi grassi saturi (g)	15	
Carboidrati (g)	45	
di cui zuccheri (g)	25	
Proteine (g)	8,8	
Sale (g)	<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	<b>SI</b>	<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	SI
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

"Comunità San Patrignano Società Cooperativa Sociale"

	<b>SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO</b>	Pagina 3 di 3	
	<b>PANETTONE AL CIOCCOLATO 1000g</b>	<b>Cod: 1110414</b>	
		REV 1	30/06/2022

<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.