

	<b>SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO</b>	Pagina 1 di 3	
	<b>PANETTONE</b>	<b>Cod: 1110512</b>	
	<b>CIOCCOGIANDUIA 750g</b>	REV 1	30.06.2022

<b>DENOMINAZIONE COMMERCIALE</b>	<b>PANETTONE CIOCCOGIANDUIA 750g (SENZA CANDITI E SENZA UVETTA)</b>
<b>MARCHIO</b>	San Patrignano
<b>CODICE ARTICOLO</b>	1110512
<b>DENOMINAZIONE LEGALE</b>	PANETTONE CON FARINA DI FRUMENTO CIOCCOLATO FONDENTE, CIOCCOLATO GIANDUIA AL LATTE. SENZA CANDITI E UVETTA
<b>DESCRIZIONE</b>	Panettone a lievitazione naturale, senza canditi e senza uvetta, con cioccolato fondente, cioccolato gianduia al latte di qualità superiore e cioccolato al latte ed alle nocciole gianduia.
<b>CODICE EAN</b>	8056420205138

<b>UNITA' DI VENDITA</b>	Articolo a peso fisso. Astuccio da 750 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>	Vassoio (FIM00311 / <b>PAP20</b> ): contiene nr. 12 astucci. Dimensioni Vassoio (cm): Lung.80,8 x Larg.60,4 x H 16,2 <b>GTIN14</b> : 18056420205135
<b>PALLET</b>	Numero Vassoi per Pallet: nr. 16 Numero Vassoi per strato: nr. 2 Numero Vassoi: nr. 8

<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" 24,8%, <b>burro</b> , tuorlo d' <b>uova</b> pastorizzato, zucchero, cioccolato al <b>latte</b> e alle <b>nocciole</b> gianduia 10,6% (zucchero, pasta di <b>nocciola</b> , burro di cacao, <b>latte</b> intero in polvere, pasta di cacao, <b>latte</b> scremato in polvere, emulsionante: lecitina di <b>soia</b> ; estratto naturale di vaniglia), acqua, cioccolato fondente 7,1% (pasta di cacao, zucchero, burro di cacao, emulsionante: lecitina di <b>soia</b> ; aroma naturale di vaniglia), lievito naturale 4,5% (farina di <b>grano</b> tenero tipo "0", acqua), cioccolato al <b>latte</b> ed alle <b>nocciole</b> gianduia 2,8% ( <b>nocciole</b> , burro di cacao, <b>latte</b> intero in polvere, pasta di cacao, emulsionante: lecitina di <b>soia</b> ), miele, panna ( <b>latte</b> ), sale, polvere di cacao 0,2%, <b>latte</b> scremato in polvere, estratto di malto (malto d' <b>orzo</b> , acqua, farina di malto di <b>grano</b> tenero), aroma naturale, bacche di vaniglia. <b>Può contenere: sesamo, noci, mandorle, lupini e senape.</b>
<b>ALTRE INFORMAZIONI:</b> Senza conservanti.



## SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

Pagina 2 di 3

# PANETTONE CIOCCOGIANDUIA 750g

Cod: **1110512**

REV 1

30.06.2022

### STORIA E CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE



Il Panettone di San Patrignano è preparato secondo la ricetta dei nostri maestri pasticceri utilizzando solo materie prime di alta qualità: un mix di cioccolato fondente e al latte e deliziose gocce di cioccolato gianduiia. 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.

### 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)	1919
Valore energetico (kcal)	460
Grassi totali (g)	28
di cui acidi grassi saturi (g)	18
Carboidrati (g)	44
di cui zuccheri (g)	21
Proteine (g)	8,3
Sale (g)	0,43

### 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	SI	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	SI	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 <sub>2</sub>	No	No
Lupino e prodotti a base di lupino	No	SI
Molluschi e prodotti a base di molluschi	No	No

"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 3 di 3	
	<b>PANETTONE</b> <b>CIOCCOGIANDUIA 750g</b>	<b>Cod: 1110512</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.