

.107 - PANETTONE FICHI E CIOCCOLATO BIANCO



* immagine a scopo illustrativo / image for illustration purposes

CODE	EAN	PESO/ Weight	TARIC CODE	PRODUCT OF ITALY
.107	8056093851373	1000g – 2.2 lb	1905 9070 00	
.107B	8056093851434	500g – 1.1 lb		
DESTINAZIONE D’USO / Use		PRODOTTO DESTINATO AL CONSUMO ALIMENTARE PRODUCT FOR FOOD CONSUMPTION		
INGREDIENTI / Ingredients		PANETTONE CON FICHI E CIOCCOLATO BIANCO, SENZA UVETTA E SENZA SCORZE DI AGRUMI CANDITI. PRODOTTO DOLCIARIO DA FORNO A LIEVITAZIONE NATURALE. INGREDIENTI: farina di FRUMENTO, fichi canditi 19,2% (fichi 40%, zucchero, sciroppo di glucosio), BURRO (LATTE), zucchero, tuorlo d'UOVO, cubi di cioccolato bianco 4,6% (zucchero, LATTE intero in polvere, burro di cacao, LATTE scremato in polvere, emulsionante: lecitina di SOIA, aroma naturale di vaniglia), lievito naturale (FRUMENTO), emulsionanti: mono- e di-gliceridi degli acidi grassi; miele, LATTE scremato in polvere, aromi, sale. GLI INGREDIENTI EVIDENZIATI POSSONO PROVOCARE ALLERGIE O INTOLLERANZE. PANETTONE WITH FIGS AND WHITE CHOCOLATE, WITHOUT RAISIN AND WITHOUT CANDIED CITRUS PEELS. NATURALLY LEAVENED BAKERY CONFECTIONERY PRODUCT. INGREDIENTS: WHEAT flour, candied figs 19,2% (figs 40%, sugar, glucose syrup), BUTTER (MILK), sugar, EGG yolk, white chocolate cubes 4,6% (sugar, whole MILK powder, cocoa butter, skimmed MILK powder, emulsifier: SOY lecithin, natural vanilla flavouring), natural yeast (WHEAT), emulsifiers: mono- and di-glycerides of fatty acids; honey, skimmed MILK powder, flavourings, salt. FOR ALLERGENS SEE INGREDIENTS IN BOLD.		
ALLERGENI / Allergens		CONTIENE: FRUMENTO, LATTE, UOVA, SOIA. PUÒ CONTENERE: FRUTTA A GUSCIO (NOCCIOLE, PISTACCHI, MANDORLE, NOCI), ARACHIDI, SENAPE, SEMI DI SESAMO. CONTAIN: WHEAT, MILK, EGG, SOY. MAY CONTAIN: TREE NUTS (HAZELNUTS, PISTACHIOS, ALMONDS WALNUTS), PEANUTS, MUSTARD, SESAME SEEDS.		

CONSERVABILITA' / <i>Shelf-life</i>	Il prodotto mantiene le sue caratteristiche se conservato nella confezione originale ed in ambiente fresco ed asciutto per: 6 mesi (dalla data di produzione). Keep in a cool dry place the product, closed in its original packaging, has shelf-life of 6 months (from date of manufacture).		
LOTTO / <i>Batch</i>	ES: 2509100001: 25 è l'anno corrente - 091 corrisponde al 91° giorno dell'anno - 00001 è un numero progressivo di produzione. EX: 2509100001: 25 is the current year – 091 correspond to 91 st day of the year – 00001 is a progressive production number.		
CONFEZIONE / <i>Single packaging</i>	DESCRIZIONE / DESCRIPTION	CODICE / CODE	RACCOLTA / COLLECT
	NASTRO / TAPE	TEX62	*
	INCARTO /WRAP	C/PAP81	
	PENDAGLIO / PENDANT	PAP21	CARTA*
	BASE INTERNA / INSIDE BASE	PAP22	
	ETICHETTA / LABEL	PAP22	
	SACCHETTO TRASPARENTE / TRANSPARENT BAG	PP5	PLASTICA*
	LACCETTO DI CHIUSURA	C/FE92	INDIFFERENZIATA*
	PIROTTINO / PAPER CUP	PAP22	
	*VERIFICA SEMPRE LE DISPOSIZIONI DEL TUO COMUNE / ALWAYS CHECK THE REGULATIONS OF YOUR MUNICIPALITY		
	.107	.107B	
DIMENSIONI PRODOTTO/ <i>Item dimension</i>	≈ 215*225*145mm	/	
PEZZI PER CARTONE/ <i>Pieces per case</i>	6	6	
DIMENSIONI CARTONE/ <i>Case dimensions</i>	702*242*361mm	535*345*140mm	
CARTONI PER FASCIA*PIANO / <i>Cases per layer*floor</i>	5*5	4*13	
CARTONI PER PALLET/ <i>Cases per pallet</i>	25	52	
PEZZI PER PALLET/ <i>Pieces per pallet</i>	150	312	
VALORI NUTRIZIONALI / <i>Nutritional value</i>	VALORI NUTRIZIONALI MEDI / NUTRITIONAL AVERAGE VALUE per 100g		
	Energia/Energy Kj / Kcal	1454 / 348	
	Grassi/Fats	14,8g	
	" di cui saturi	8,0g	
	" of which saturated		
	Carboidrati/ Carbohydrates	47,6g	
	" di cui zuccheri	28,0g	
	" of which sugars		
	Proteine/Proteins	5,4g	
	Fibre / Fibers	1,1g	
Sale/Salt	0,39g		
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE / Microbiological standards (Reg. CE 2073/05 e smi 1441/07):			
Carica mic.ca totale a 30°	< 10 UFC/g	ISO 4833-1:2013 / Amd 1:2022	
Lieviti	<100 UFC/g	ISO 21527-2:2008	
Muffe	<100 UFC/g	ISO 21527-2:2008	
Stafilococchi coagulasi positivi	<10 UFC/g	ISO 6888-2:2021	
E. coli	<10 UFC/g	AFNOR BIO 12/5-01/99	
Salmonella spp.	Assente/25g	ISO6579 - 1:2017/Amd 1:2020	

CARATTERISTICHE CHIMICHE / Chemical standards A_w

0,83

Ilgrometria