

BIASETTO

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO : PANETTONE AL CIOCCOLATO Codice prodotto : 10000624	PRODUCT SPECIFICATION : CHOCOLATE PANETTONE Reference code : 10000624
---	---

DATA EMISSIONE / ISSUE DATE	REVISIONE / VERSION DATE
01/07/2024	07

DENOMINAZIONE PRODOTTO	TRADE NAME
Il Panettone al cioccolato, figlio di un impasto con lievito madre, farcito con gocce di cioccolato pura origine Domenicana, arricchito con i profumi della vaniglia Bourbon e Tahiti che esaltano il gusto del cioccolato rendendo questo dolce unico.	The Chocolate Panettone, son of a dough with sourdough, stuffed with pure Dominican chocolate chips, enriched with the aromas of Bourbon and Tahiti vanilla that enhance the taste of chocolate making this dessert unique.

INGREDIENTI / INGREDIENTS:

ITALIANO	farina di GRANO tenero tipo "00", cioccolato fondente (16%) (massa di cacao min. 46,3%, zucchero, pasta di cacao, burro di cacao, destrosio, emulsionante: lecitina di SOIA, estratto di vaniglia), BURRO fresco, zucchero, PANNA fresca, tuorlo d'UOVO fresco, lievito naturale (contiene GLUTINE), cacao (3%), miele d'acacia, thè, estratto di arancia, vaniglia naturale, addensante: pectina, malto d'ORZO, sale. Glassa: MANDORLE, zucchero integrale, albume d'UOVO fresco, trealosio: glucosio.
ENGLISH	soft WHEAT flour type "00", dark chocolate (16%) (cocoa mass min. 46.3%, sugar, cocoa mass, cocoa butter, dextrose, emulsifier: SOY lecithin, vanilla extract), fresh BUTTER, sugar, fresh CREAM, fresh EGG yolk, natural yeast (contains GLUTEN), cocoa (3%), acacia honey, tea, orange extract, natural vanilla, thickener: pectin, BARLEY malt, salt. Frosting: ALMONDS, whole sugar, EGG white, trehalose: glucose.

PESO ETICHETTA / DECLARED WEIGHT: 1000 g

EAN CODE : /

UPC CODE: /

ALLERGENI / ALLERGENS:

	PRESENTE	CC*
<i>Cereali contenenti glutine e derivati / Cereals containing Gluten and product thereof</i>	X	
<i>Crostacei e derivati / Crustaceans and products thereof</i>		
<i>Uova e derivati /Eggs and products thereof</i>	X	
<i>Pesce e derivati / Fish and products thereof</i>		
<i>Arachidi e derivati / Peanuts and products thereof</i>		X
<i>Soia e derivati /Soy beans and products thereof</i>	X	
<i>Latte e derivati / Milk and products thereof</i>	X	
<i>Frutta a guscio e derivati / Shell fruits and products thereof</i>	X	
<i>Sedano e derivati / Celery and products thereof</i>		
<i>Senape e derivati / Mustard and products thereof</i>		X
<i>Semi di sesamo e derivati / Sesame seeds and products thereof</i>		X

BIASETTO

<i>Residuo in SO₂>10 mg/Kg o 10 mg/l /SO₂ more than 10 mg/Kg o 10 mg/l</i>		
<i>Lupino e prodotti a base di lupino / Lupin and products thereof</i>		
<i>Molluschi e prodotti a base di mollusco / Mollusco and products thereof</i>		

*Possibilità di contaminazione crociata / Potential cross-contamination

CONFEZIONAMENTO / PACKAGING:

Imballo primario / Primary pack	Contenitore in cartone ondulato / Corrugated cardboard box	6 pz / pcs	62x42x21
--	--	------------	----------

TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE / STORAGE TEMPERATURE

Conservare in un luogo fresco e asciutto/ Store in a cool, dry place

<i>T + 21° C</i>	4 mesi	4 months
------------------	--------	----------

SERVING INSTRUCTIONS :

Per una straordinaria degustazione consigliamo di temperare il panettone per alcune ore in una stanza riscaldata, o vicino ad una fonte di calore. Suggeriamo inoltre di consumarlo in breve tempo per mantenere inalterate le sue uniche caratteristiche organolettiche.	For an extraordinary tasting we recommend you tempering panettone for a few hours in a heated room, or near a heat source. We also suggest you to consume it in a short time in order to maintain its unique organoleptic characteristics.
---	--

INFORMAZIONI PALLET / PALLET INFORMATION :

<i>Imballaggio primario / Primary pack pieces/box</i>	6000 g
<i>Imballaggio secondario / Secondary pack pieces/box</i>	
<i>Cartoni per piano / Box/layer</i>	4
<i>Piani per pallet / Layer/pallet</i>	7
<i>Cartoni per pallet / Box/pallet</i>	28

*Pallet Europeo 80x120 / European pallet 80x120

CRITERI BATTERIOLOGICI / BACTERIOLOGICAL CRITERIA:

<i>Carica batterica a 30° Co numerazione dei microrganismi / Bactéries à 30 ° Co nombre de micro-organismes</i>	u.f.c./g	1.000.000
<i>Carica batterica a 30° Co numerazione dei microrganismi / Total viable count</i>	u.f.c./g	1.000
<i>Coliformi / Total Coliforms</i>	u.f.c./g	<10
<i>Escherichia coli β glucuronidasi positivo / Beta-glucuronidase non fermenting</i>	u.f.c./g	100
<i>Stafilococco coagulasi positivo a 37° C / Coagulase-positive staphylococci</i>	u.f.c./g	1.000
<i>Bacillus cereus presunto</i>	u.f.c./g	Assente / Absent
<i>Salmonella spp.</i>	u.f.c./g	100
<i>Listeria monocytogenes</i>		