

BIASETTO

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO : PANETTONE CLASSICO Codice prodotto : 10000636	PRODUCT SPECIFICATION : PANETTONE CLASSICO Reference code: 10000636
--	---

DATA EMISSIONE / ISSUE DATE	REVISIONE / VERSION DATE
01/07/2024	05

DENOMINAZIONE PRODOTTO	TRADE NAME
Il Panettone Classico è arricchito da scorzette di arancia di Calabria candita a bassa temperatura, per eviatre la perdita di oli essenziali preziosi e mantenere la morbidezza della polpa dell'arancia, uva sultanina, miele d'acacia di Toscana, glassato con un amaretto dolce alle mandorle e ricoperto con mandorle di Puglia.	The Classical Panettone is enriched with Calabrian orange zest, which is candied at low temperatures, to avoid the loss of precious essential oils and maintain the softness of the orange pulp, sultanas, Tuscan acacia honey, glazed with a sweet amaretto almond flavored and covered with almonds from Puglia.

INGREDIENTI / INGREDIENTS:

ITALIANO	farina di GRANO tenero tipo "00", BURRO fresco, uvetta, arancia candita (scorza d'arancia, sciroppo di glucosio, zucchero), zucchero, tuorlo d'UOVO fresco, lievito naturale (contiene GLUTINE), miele d'acacia, estratto di arancia, estratto di limone, vaniglia naturale, sale, malto d'ORZO. Glassa: MANDORLE, zucchero, albume d'UOVO, trealosio: glucosio.
ENGLISH	WHEAT flour type "00", fresh BUTTER, sultanas, candied orange (orange peel, glucose syrup, sugar), sugar, fresh EGG yolk, natural yeast (contains GLUTEN), acacia honey, orange extract, lemon extract, natural vanilla, salt, BARLEY malt. Frosting: ALMONDS, sugar, EGG white, trehalose: glucose.

PESO ETICHETTA / DECLARED WEIGHT: 100 g

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
<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

BIASETTO

CONFEZIONAMENTO / PACKAGING:

Imballo primario / Primary pack	Contenitore in cartone ondulato / Corrugated cardboard box		
--	--	--	--

TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE / STORAGE TEMPERATURE

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

T + 21° C	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. Sugeriamo 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 mantain its unique organoleptic characteristics.
--	---

INFORMAZIONI PALLET / PALLET INFORMATION:

<i>Imballaggio primario / Primary pack pieces/box</i>	5000 g
<i>Imballaggio secondario / Secondary pack pieces/box</i>	
<i>Cartoni per piano / Box/layer</i>	4
<i>Piani per pallet / Layer/pallet</i>	9
<i>Cartoni per pallet / Box/pallet</i>	36

*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>Coliformi / Coliformes</i>	u.f.c./g	1.000
<i>Escherichia coli β glucoronidasi positivo / Escherichia coli B glucuronidase positif</i>	u.f.c./g	<10
<i>Stafilococco coagulasi positivo a 37° C / Staphylococcus coagulase positif à 37 ° C</i>	u.f.c./g	100
<i>Bacillus cereus presunto</i>	u.f.c./g	1.000
<i>Salmonella spp.</i>	u.f.c./g	Assente / Absent
<i>Listeria monocytogenes</i>	u.f.c./g	100