

BIASETTO

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO : PANETTONE MILANESE Codice prodotto : 10000652	PRODUCT SPECIFICATION: PANETTONE MILANESE Reference code : 10000652
---	--

DATA EMISSIONE / ISSUE DATE	REVISIONE / VERSION DATE
01/07/2024	06

DENOMINAZIONE PRODOTTO	TRADE NAME
Il Panettone Milanese, l'originale, nel rispetto delle normative che ne regolano la fabbricazione : solo lievito madre, burro e uova fresche, farine provenienti da mulini selezionati, frutta candita non trattata con fosfati, uva sultanina morbida e gustosa, arricchito dal profumo di vaniglia e agrumi.	Panettone Milanese, the original, in accordance with the rules that regulate the manufacture, only natural yeast, butter and fresh eggs, flour from selected mills, candied fruit not treated with phosphate, soft and tasty raisins, enriched by the scent of citrus and vanilla.

INGREDIENTI / INGREDIENTS:	
ITALIANO	Farina di GRANO tenero tipo "00", BURRO fresco, uvetta, zucchero, tuorlo d'UOVO fresco, macedonia di canditi (scorza di arancia, zucca, scorza di limone, scorza di cedro, amarene, sciroppo di glucosio, zucchero), lievito naturale (contiene GLUTINE), miele d'acacia, arancia candita (scorza d'arancia, sciroppo di glucosio, zucchero), estratto di arancia, estratto di mandarino, estratto di limone, vaniglia naturale, sale, malto d'ORZO.
ENGLISH	WHEAT flour type "00", fresh BUTTER, raisins, sugar, fresh EGG yolk, candied fruit salad (orange peel, pumpkin, lemon peel, cherries, glucose syrup, sugar), natural yeast (contain GLUTEN), acacia honey, candied orange (orange peel, glucose syrup, sugar), orange extract, mandarin extract, lemon extract, natural vanilla, salt, BARLEY malt.

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
<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</i>		

BIASETTO

<i>thereof</i>		
----------------	--	--

*Possibilità di contaminazione crociata / Potential cross-contamination

CONFEZIONAMENTO / PACKAGING:

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

TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE / STORAGE TEMPERATURE

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

T + 2I° 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>	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 glucoronidasi 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>		