

	SPECIFICA TECNICA TECHNICAL SHEET	Rev. [3] del [05/2021] Rev. [3] dated [05/2021]
	PANETTONE CON AMARENA E CIOCCOLATO 500 g PANETTONE WITH SOUR BLACK CHERRY AND CHOCOLATE 500 g	Pagina 1 di 3 Page 1 of 3

NOME PRODOTTO <i>PRODUCT NAME</i>	Panettone con amarena e cioccolato fondente senza uva sultanina e agrumi canditi <i>Panettone with sour black cherry and dark chocolate without raisins and candied citrus</i>
PESO UNITARIO <i>UNIT WEIGHT</i>	500 g
Descrizione prodotto <i>Product description</i>	Prodotto dolciario da forno. <i>Natural leavened product.</i>

Ingredienti <i>Ingredients</i>	<p>Farina di frumento, cubetti di amarena candita 19% (amarene 51%, sciroppo di glucosio-fruttosio, zucchero, succo amarena 2%, concentrato vegetale (carota nera, ibisco), acidificante acido citrico, aromi naturali), burro, zucchero, tuorlo d'uovo pastorizzato (uova da allevamento a terra), cioccolato fondente 7% (zucchero, pasta di cacao, burro di cacao, emulsionante lecitina di soia, aroma naturale di vaniglia), lievito madre naturale (farina di frumento, acqua), emulsionanti mono- e digliceridi degli acidi grassi di origine vegetale e lecitina di girasole, sciroppo di zucchero, sale, farina di frumento maltato, aromi, estratto di vaniglia da bacche del Madagascar.</p> <p>Può contenere mandorle, nocciole, pistacchi.</p> <p><i>Wheat flour, candied sour black cherry cubes 19% (sour cherries 51%, glucose – fructose syrup, sugar, sourcherry juice 2%, vegetable concentrate (black carrot, hibiscus), acidity regulator citric acid, natural flavourings), butter, sugar, pasteurized egg yolk (barn eggs), dark chocolate 7% (sugar, cocoa paste, cocoa butter, emulsifier soy lecithin, natural vanilla flavouring), natural sourdough (wheat flour, water), emulsifiers mono- and diglycerides of fatty acids of vegetable origin and sunflower lecithin, sugar syrup, salt, malted wheat flour, flavourings, vanilla extract from Madagascar berries.</i></p> <p><i>May contain almonds, hazelnuts, pistachio nuts.</i></p>
--	--

Valori nutrizionali medi per 100 g <i>Average nutritional values per 100 g</i>	
Energia / <i>Energy</i>	1600 kJ 382 kcal
Grassi / <i>Fat</i>	16,5 g
di cui: acidi grassi saturi / <i>of which saturates</i>	9,5 g
Carboidrati / <i>Carbohydrate</i>	51,0 g
di cui: zuccheri / <i>of which sugars</i>	23,8 g
Fibre / <i>Fibre</i>	1,5 g
Proteine / <i>Protein</i>	6,5 g
Sale / <i>Salt</i>	0,28 g

	SPECIFICA TECNICA TECHNICAL SHEET	Rev. [3] del [05/2021] Rev. [3] dated [05/2021]
	PANETTONE CON AMARENA E CIOCCOLATO 500 g PANETTONE WITH SOUR BLACK CHERRY AND CHOCOLATE 500 g	Pagina 2 di 3 Page 2 of 3

Shelf life	Termine Minimo di Conservazione: 31/05 seguito dall'anno successivo a quello di produzione <i>Minimum Durability Date: 31/05 followed by the year following the year of production</i>
-------------------	---

Materiali imballo primario <i>Primary packaging materials</i>	Polipropilene chiuso meccanicamente con laccetto con anima di metallo. <i>Polypropylene mechanically closed with a lace with a metal core.</i>
---	---

Modalità di conservazione <i>Preservation</i>	Conservare lontano da fonti di calore ed al riparo dalla luce diretta del sole nel suo imballo originale a 16-20°C. <i>Keep the product away from heat sources and direct sunlight in its original packaging at 16-20°C.</i>
---	---

Trasporto <i>Transportation</i>	Da ottobre a maggio non richiede automezzi climatizzati. Da giugno a settembre richiede automezzi climatizzati (16-18°C). Veicoli o containers devono essere puliti e in buone condizioni sia internamente che esternamente. Il prodotto non deve essere trasportato con materiale non alimentare. <i>From October to May it does not require air-conditioned vehicles. From June to September it requires air-conditioned vehicles (16-18°C). Vehicles or containers used must be clean and in good condition internally and externally. Product should not be transported with no-food compatible materials.</i>
---	---

Modalità di consumo <i>Consumption</i>	Il prodotto può essere consumato tal quale, ma per restituirgli la sua naturale sofficità, si consiglia di tenerlo per qualche ora prima del consumo in un ambiente caldo o vicino a una fonte di calore. Dopo l'apertura deve essere conservato chiuso nella confezione originale. Consumare entro 5/7 giorni dall'apertura. <i>The product can be consumed as such, but to return to its natural softness, it is advisable to keep it warm for a few hours before consumption. After opening, the product should be stored closed in the original packaging. Consume within 5/7 days after opening.</i>
--	--

	SPECIFICA TECNICA TECHNICAL SHEET	Rev. [3] del [05/2021] Rev. [3] dated [05/2021]
	PANETTONE CON AMARENA E CIOCCOLATO 500 g PANETTONE WITH SOUR BLACK CHERRY AND CHOCOLATE 500 g	Pagina 3 di 3 Page 3 of 3

ALLERGENI/ALLERGENS	Presenza/ Presence SI/NO YES/NO	Possibile presenza/ May contain SI/NO YES/NO
Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, o loro ceppi ibridati) e prodotti derivati/ <i>Cereals containing gluten (i.e. wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut or their hybridised strains) and products thereof</i>	SI/YES Frumento/Wheat	
Crostacei e prodotti a base di crostacei/ <i>Crustaceans and product thereof</i>	NO	NO
Uova e prodotti derivati/ <i>Eggs and products thereof</i>	SI/YES	
Pesce e prodotti a base di pesce/ <i>Fish and products thereof</i>	NO	NO
Arachidi e prodotti a base di arachidi/ <i>Peanuts and products thereof</i>	NO	NO
Soia e prodotti a base di soia/ <i>Soy and products thereof</i>	SI/YES	
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)/ <i>Milk and products thereof</i>	SI/YES	
Frutta a guscio: mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland e prodotti derivati/ <i>Nuts: almonds, hazelnuts, walnuts, Cashews, Pecan Nuts, Brazil Nuts, Pistachio nuts, Queensland and products thereof</i>	NO	SI/YES Mandorle/Almonds Nocciole/Hazelnuts Pistacchi/Pistachio nuts
Sedano e prodotti a base di sedano/ <i>Celery and products thereof</i>	NO	NO
Senape e derivati/ <i>Mustard and products thereof</i>	NO	NO
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo/ <i>Sesame seeds and products thereof</i>	NO	NO
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/l espressi in SO ₂ nel prodotto finito/ <i>Sulphur dioxide and sulphites > 10 mg/Kg o 10 mg/L as SO₂</i>	NO	NO
Lupini e prodotti derivati/ <i>Lupin and products thereof</i>	NO	NO
Molluschi e prodotti derivati/ <i>Molluscs and products thereof</i>	NO	NO