

	SPECIFICA TECNICA TECHNICAL SHEET	Rev. [3] del [03/2020] Rev. [3] dated [03/2020]
	PANDORO 1000 g	Pagina 1 di 3 Page 1 of 3

NOME PRODOTTO <i>PRODUCT NAME</i>	Pandoro <i>Pandoro</i>
PESO UNITARIO <i>UNIT WEIGHT</i>	1000 g (peso comprensivo della bustina di zucchero a velo da 50 g) 1000 g (50 g sugar bag included)
Descrizione prodotto <i>Product description</i>	Prodotto dolciario da forno. <i>Natural leavened product.</i>

Ingredienti <i>Ingredients</i>	<p>Farina di frumento, uova fresche, zucchero, burro, latte intero fresco pastorizzato, lievito naturale (farina di frumento, acqua), fruttosio, emulsionanti mono- e digliceridi degli acidi grassi di origine vegetale, burro di cacao, sale, lievito di birra, aromi.</p> <p>Ingredienti in bustina (5%): zucchero, amido di frumento, aromi. Può contenere nocciole, mandorle, soia.</p> <p><i>Wheat flour, fresh whole eggs, sugar, butter, whole fresh pasteurized milk, natural yeast (wheat flour, water), fructose, emulsifiers mono- and diglycerides of fatty acids of vegetable origin, cocoa butter, salt, beer yeast, flavourings.</i></p> <p><i>Ingredients packet icing (5%): sugar, wheat starch, flavourings.</i> May contain hazelnuts, almonds, soy.</p>
--	--

Valori nutrizionali medi per 100 g (comprensivi dello zucchero a velo di decorazione) <i>Average nutritional values per 100 g (including icing sugar for decoration)</i>	
Energia / Energy	1704 kJ 407 kcal
Grassi / Fat	20 g
di cui: acidi grassi saturi / of which saturates	13 g
Carboidrati / Carbohydrate	49 g
di cui: zuccheri / of which sugars	22 g
Fibre / Fibre	1,4 g
Proteine / Protein	8,0 g
Sale / Salt	0,67 g

	SPECIFICA TECNICA TECHNICAL SHEET	Rev. [3] del [03/2020] Rev. [3] dated [03/2020]
	PANDORO 1000 g	Pagina 2 di 3 Page 2 of 3

Shelf life	Termine Minimo di Conservazione: 30/04 seguito dall'anno successivo a quello di produzione <i>Minimum Durability Date: 30/04 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 [03/2020]
Rev. [3] dated [03/2020]**PANDORO 1000 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/ <i>Wheat</i>	
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>	NO	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/ <i>Almonds</i> Nocciole/ <i>Hazelnuts</i>
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 SO2 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