

	<b>SPECIFICA TECNICA</b> <b>TECHNICAL SHEET</b>	Rev. [2] del [05/2021] Rev. [2] dated [05/2021]
	<b>PANETTONE "GRAN GIANDUIA" 950 g</b> <b>PANETTONE "GRAN GIANDUIA" 950 g</b>	Pagina 1 di 3 Page 1 of 3

<b>NOME PRODOTTO</b> <i>PRODUCT NAME</i>	<b>"Gran Gianduia" Panettone con crema gianduia, ricoperto con cioccolato fondente e granella di nocciole, senza uva sultanina e agrumi canditi.</b> <i>"Gran Gianduia" Panettone with gianduia cream, coated with dark chocolate and hazelnut grain, without raisins and candied citrus.</i>
<b>PESO UNITARIO</b> <i>UNIT WEIGHT</i>	<b>950 g</b>
<b>Descrizione prodotto</b> <i>Product description</i>	<b>Prodotto dolciario da forno.</b> <i>Natural leavened product.</i>

<b>Ingredienti</b> <i>Ingredients</i>	<p>Farina di <b>frumento</b>, crema gianduia 22,7% [sciroppo di glucosio, zucchero, acqua, <b>latte</b> intero, olio di palma, pasta di <b>nocciole</b> 5,6%, <b>latte</b> scremato in polvere, cioccolato gianduia 3,5% (zucchero, <b>nocciole</b>, cacao magro, pasta di cacao, burro di cacao, <b>latte</b> scremato in polvere, aromi, emulsionante lecitina di <b>soia</b>), cacao magro, aromi naturali, addensante pectina, conservante sorbato di potassio], <b>burro</b>, zucchero, tuorlo d'<b>uovo</b> pastorizzato (uova da allevamento a terra), lievito madre naturale (farina di <b>frumento</b>, acqua), emulsionanti mono- e digliceridi degli acidi grassi di origine vegetale e lecitina di girasole, sciroppo di zucchero, crema al cacao 1,1% (sciroppo di glucosio, zucchero, acqua, olio di palma, cacao 10%, tuorlo d'<b>uovo</b>, <b>latte</b> scremato in polvere, <b>panna</b> in polvere, aromi, addensante pectina, conservante sorbato di potassio), sale, farina di <b>frumento</b> maltato, aromi naturali, estratto di vaniglia da bacche del Madagascar.</p> <p>INGREDIENTI DELLA DECORAZIONE 16,8%: cioccolato fondente 11,3% (pasta di cacao, zucchero, cacao magro in polvere, emulsionante lecitina di <b>soia</b>, aroma naturale di vaniglia), granella di "<b>Nocciola</b> Piemonte IGP" tostata 4,9%, <b>burro</b>.</p> <p>Può contenere <b>noci, mandorle, pistacchi e arachidi</b>.</p> <p><i><b>Wheat</b> flour, gianduia cream 22,7% [glucose syrup, sugar, water, whole <b>milk</b>, palm oil, <b>hazelnut</b> paste 5,6%, skimmed <b>milk</b> powder, gianduia hazelnut chocolate 3,5% (sugar, <b>hazelnuts</b>, fat-reduced cocoa, cocoa paste, cocoa butter, skimmed <b>milk</b> powder, flavourings, emulsifier <b>soy</b> lecithin), fat-reduced cocoa, natural flavourings, thickener pectin, preservative potassium sorbate], <b>butter</b>, sugar, pasteurized <b>egg</b> yolk (barn eggs), natural sourdough (<b>wheat</b> flour, water), emulsifiers mono- and diglycerides of fatty acids of vegetable origin and sunflower lecithin, sugar syrup, cocoa cream 1,1% (glucose syrup, sugar, water, palm oil, cocoa 10%, <b>egg</b> yolk, skimmed <b>milk</b> powder, <b>milk</b> cream powder, flavourings, thickener pectin, preservative potassium sorbate), salt, malted <b>wheat</b> flour, natural flavourings, vanilla extract from Madagascar berries.</i></p> <p><i>DECORATION INGREDIENTS 16,8%: dark chocolate 11,3% (cocoa paste, sugar, fat-reduced cocoa powder, emulsifier <b>soy</b> lecithin, natural vanilla flavouring), "Piedmont <b>hazelnut</b>" toasted grains 4,9%, <b>butter</b>.</i></p> <p><i>May contain <b>walnuts, almonds, pistachio nuts and peanuts</b>.</i></p>
--	---



**SPECIFICA TECNICA**  
**TECHNICAL SHEET**

Rev. [2] del [05/2021]  
Rev. [2] dated [05/2021]

**PANETTONE "GRAN GIANDUIA" 950 g**  
**PANETTONE "GRAN GIANDUIA" 950 g**

Pagina 2 di 3  
Page 2 of 3

<b>Valori nutrizionali medi per 100 g</b> <i>Average nutritional values per 100 g</i>	
<b>Energia / Energy</b>	1749 kJ 418 kcal
<b>Grassi / Fat</b>	21,7 g
<b>di cui: acidi grassi saturi / of which saturates</b>	11,7 g
<b>Carboidrati / Carbohydrate</b>	45,6 g
<b>di cui: zuccheri / of which sugars</b>	20,9 g
<b>Fibre / Fibre</b>	2,5 g
<b>Proteine / Protein</b>	7,45 g
<b>Sale / Salt</b>	0,21 g

<b>Shelf life</b>	6 mesi dalla data di produzione. <i>6 months from production date.</i>
-------------------	---

<b>Materiali imballo primario</b> <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>
---	---

<b>Modalità di conservazione</b> <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>
---	---

<b>Trasporto</b> <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>
---	---

	<b>SPECIFICA TECNICA</b> <b>TECHNICAL SHEET</b>	Rev. [2] del [05/2021] Rev. [2] dated [05/2021]
	<b>PANETTONE "GRAN GIANDUIA" 950 g</b> <b>PANETTONE "GRAN GIANDUIA" 950 g</b>	Pagina 3 di 3 Page 3 of 3

<b>Modalità di consumo</b> <i>Consumption</i>	<p>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.</p> <p><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></p>
--	---

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	SI/YES
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>	SI/YES Nocciole/Hazelnuts	SI/YES Mandorle/Almonds Noci/Walnuts 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 SO2 nel prodotto finito/ <i>Sulphur dioxide and sulphites &gt;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