

	SPECIFICA TECNICA TECHNICAL SHEET	Rev. [3] del [05/2021] Rev. [3] dated [05/2021]
	PANETTONE MARGHERITA 750 g	Pagina 1 di 3 Page 1 of 3

NOME PRODOTTO <i>PRODUCT NAME</i>	Panettone Margherita senza uva sultanina e agrumi canditi <i>Panettone Margherita without raisins and candied citrus</i>
PESO UNITARIO <i>UNIT WEIGHT</i>	750 g
Descrizione prodotto <i>Product description</i>	Prodotto dolciario da forno. <i>Natural leavened product.</i>

Ingredienti <i>Ingredients</i>	<p>Farina di frumento, zucchero, burro, tuorlo d'uovo pastorizzato (uova da allevamento a terra), lievito madre naturale (farina di frumento, acqua), emulsionanti mono- e digliceridi degli acidi grassi di origine vegetale e lecitina di girasole, sciroppo di zucchero, pasta al limone (sciroppo di glucosio-fruttosio, scorze di limone, zucchero, succo di limone concentrato, aroma naturale), sale, farina di frumento maltato, aromi, estratto di vaniglia da bacche del Madagascar.</p> <p>Può contenere soia, mandorle, nocciole, pistacchi.</p> <p><i>Wheat flour, sugar, butter, pasteurized egg yolk (barn eggs), natural sourdough (wheat flour, water), emulsifiers mono- and diglycerides of fatty acids of vegetable origin and sunflower lecithin, sugar syrup, lemon paste (glucose-fructose syrup, lemon peels, sugar, concentrated lemon juice, natural flavouring), salt, malted wheat flour, flavourings, vanilla extract from Madagascar berries.</i></p> <p><i>May contain soy, almonds, hazelnuts, pistachio nuts.</i></p>
--	--

Valori nutrizionali medi per 100 g <i>Average nutritional values per 100 g</i>	
Energia / Energy	1663 kJ 396 kcal
Grassi /Fats	16 g
di cui: acidi grassi saturi /of which saturated fats	8,6 g
Carboidrati / Carbohydrate	55 g
di cui: zuccheri / of which sugar	26 g
Fibre/ Fibre	0,4 g
Proteine / Proteins	8,0 g
Sale / Salt	0,375 g

	SPECIFICA TECNICA TECHNICAL SHEET	Rev. [3] del [05/2021] Rev. [3] dated [05/2021]
	PANETTONE MARGHERITA 750 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 sofficià, 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 MARGHERITA 750 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
<i>Uova e prodotti derivati/Eggs and products thereof</i>	SI/YES	
<i>Pesce e prodotti a base di pesce/Fish and products thereof</i>	NO	NO
<i>Arachidi e prodotti a base di arachidi/Peanuts and products thereof</i>	NO	NO
<i>Soia e prodotti a base di soia/Soy and products thereof</i>	NO	SI/YES
<i>Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)/Milk and products thereof</i>	SI/YES	
<i>Frutta a guscio: mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland e prodotti derivati/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> Pistacchi/ <i>Pistachio nuts</i>
<i>Sedano e prodotti a base di sedano/Celery and products thereof</i>	NO	NO
<i>Senape e derivati/Mustard and products thereof</i>	NO	NO
<i>Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo/Sesame seeds and products thereof</i>	NO	NO
<i>Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/l espressi in SO2 nel prodotto finito/Sulphur dioxide and sulphites>10 mg/Kg o 10 mg/L as SO2</i>	NO	NO
<i>Lupini e prodotti derivati/Lupin and products thereof</i>	NO	NO
<i>Molluschi e prodotti derivati/Molluscs and products thereof</i>	NO	NO