

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

<b>SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO</b> <b>Nome Prodotto</b> <b>PANETTONE KG 1</b> <b>Codice</b> <b>1508</b>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <b>Product name</b> <b>PANETTONE KG 1</b> <b>Code</b> <b>1508</b>
--	--

<b>DATA EMISSIONE</b> <b>ISSUE DATE</b> <b>06.10.2023</b>	<b>REVISIONE 05</b> <b>VERSION</b>
--	---------------------------------------

#### DATI RELATIVI AL PRODUTTORE

**Marchio di Vendita / Brand name:** bindi maestri del dessert®  
**Produttore / Manufacturer:** S.I.P.A. spa  
**Indirizzo/address:** Via della Liberazione 1 San Giuliano Milanese (MI) Italia  
 Tel. +39.02.982941; Fax +39.02.98281027  
[info@bindidessert.it](mailto:info@bindidessert.it)

**DENOMINAZIONE DI VENDITA** Prodotto dolciario da forno a lievitazione naturale  
**DENOMINAZIONE COMMERCIALE** Panettone

#### INGREDIENTI

ITALIANO	Farina di <b>frumento</b> - Uva sultanina (14,5%) - <b>Burro</b> - Zucchero - Scorze d'arance candite (10%) (Scorze d'arance - Sciroppo di glucosio-fruttosio - Zucchero) - <b>Tuorlo d'uovo</b> fresco - Lievito naturale (Farina di <b>frumento</b> - Acqua) - Miele - Emulsionanti E 471 - Sale - <b>Latte</b> intero reidratato - Aromi naturali, Aroma naturale di vaniglia. <b>Può contenere tracce di frutta a guscio, soia, senape e lupini.</b>
----------	---

09 23

**Peso etichetta** 1000 g e  
**Codice EAN** 8007574015081

#### PARAMETRI MICROBIOLOGICI

Parametro / Parameter	Valore max Max values	Metodo d'analisi e materiali Material and method
Conta batt. totale/ Total viable count	500.000 ufc/g	Metodo interno/ Internal method IO Q 8.6.24 based on ISO 4833:2004
Coliformi totali / Total Coliforms	1000 ufc/g	Metodo interno- Metodo validato / Internal method IO Q 8.6.21 - Validated method (AFNOR N° BRD - 07/20 - 03/11)
E. Coli	50 ufc/g	Metodo interno- Metodo validato / Internal method IO Q 8.6.21 - Validated method (AFNOR N° BRD - 07/20 - 03/11)
St. Aureus	100 ufc/g	Metodo interno basato su/ Internal method IO Q 8.6.25 based on UNI 10984 - I:2002
Salmonella spp	Ass/25 g	Metodo interno- Metodo validato/ Internal method IO Q 8.6.23 - Validated method (AFNOR N° BIO - 12/16 - 09/05)
L. Monocytogenes	100ufc/ g	Metodo interno- Metodo validato/ Internal method IO Q 8.6.22 - Validated method (AFNOR N° BIO - 12/09- 07/02)

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

<b>SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO</b> <b>Nome Prodotto</b> <b>PANETTONE KG 1</b> <b>Codice</b> <b>1508</b>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <b>Product name</b> <b>PANETTONE KG 1</b> <b>Code</b> <b>1508</b>
--	--

<b>DATA EMISSIONE</b> <b>ISSUE DATE</b> <b>06.10.2023</b>	<b>REVISIONE 05</b> <b>VERSION</b>
--	---------------------------------------

### REQUISITI NUTRIZIONALI

<b>Valori medi</b>	100 g
Valore energetico	1556 KJ 371 Kcal
Grassi	15 g
di cui acidi grassi saturi	8,7 g
Carboidrati	51 g
di cui zuccheri	27 g
Proteine	7,2 g
Sale	0,40 g

### TMC del prodotto

Riportato sulla confezione.

### ISTRUZIONI DI CONSERVAZIONE

Conservare in luogo fresco e asciutto.

### CONFEZIONAMENTO

		Peso (g)	Dimensioni (mm)
Imballo primario	Sacchetto in plastica per alimenti	16	420x550
Imballo secondario	Carta per avvolgere + nastro Imballo Cartone da 6 pezzi con alveare		Ext 714 x 473 x 209

### INFORMAZIONI PALLET

Pallet : Dimensioni	80 x 120 cm	100 x 120 cm
Pezzi / scatola	6	6
Casse / strato	5	6
Strati / pallet	6	5
Casse / pallet	30	30

Azienda con sistema di rintracciabilità certificato ISO 22005

<b>SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO</b> <b>Nome Prodotto</b> <b>PANETTONE KG 1</b> <b>Codice</b> <b>1508</b>	<b>PRODUCT SPECIFICATION</b> <b>Product name</b> <b>PANETTONE KG 1</b> <b>Code</b> <b>1508</b>
--	--

<b>DATA EMISSIONE</b> <b>ISSUE DATE</b> <b>06.10.2023</b>	<b>REVISIONE 05</b> <b>VERSION</b>
--	---------------------------------------

## ALLERGENI

Nella tabella seguente sono indicati eventuali allergeni propri delle materie prime utilizzate o potenzialmente presenti per possibili contaminazioni accidentali durante il processo produttivo

	Presente	CC*
Cereali contenenti glutine e derivati	X	
Crostacei e derivati		
Uova e derivati	X	
Pesce e derivati		
Arachidi e derivati		
Soia e derivati		X
Latte e derivati (incluso il lattosio)	X	
Frutta a guscio e derivati		X
Sedano e derivati		
Senape e derivati		X
Semi di sesamo e derivati		
Residuo in SO <sub>2</sub> > 10 mg/Kg o 10 mg/l		
Lupino e prodotti a base di lupino		X
Molluschi e prodotti a base di mollusco		

\*Possibilità di contaminazione crociata

## RIFERIMENTI LEGISLATIVI

Reg. CE/ EC n° 852/2004	Reg. CE/ EC n° 178/2002	Reg. CE/ EC n° 1935/2004
Reg. CE/ EC n° 1829/2003	Reg. CE/ EC n° 1830/2003	Reg. UE/ EU n° 1169/2011

## MATERIE PRIME GENETICAMENTE MODIFICATE

Il prodotto non contiene ingredienti geneticamente modificati ed è conforme alla legislazione europea in materia.
---