



PRODOTTO	PANETTONE 1000g
DATA AGGIORNAMENTO	10/05/2022

NOME	Panettone. Prodotto dolciario da forno a lievitazione naturale
DESCRIZIONE	Prodotto a lievitazione naturale, di forma bassa, con uvetta sultanina e scorze d'arancia candite. Ottenuto con lievito naturale prodotto con il sistema della madre, utilizzando il procedimento comunemente considerato tipico del Panettone Milanese. Il prodotto evidenzia i tipici tagli superficiali e ha una crosta di colore marrone dorata in superficie con sfumature di tonalità leggermente differenti. Al suo interno il prodotto presenta un'alveolatura caratteristica. Il colore dell'impasto cotto è giallo intenso. Il profumo è caratteristico. Il sapore è tipico del Panettone Milanese, dolce e fortemente caratterizzato dalla frutta candita e dall'uva sultanina.
INGREDIENTI	Farina di grano , Uva sultanina (14,5 %), Burro (latte), Zucchero, Tuorlo d' uovo da allevamento a terra, Scorze d'arancia candite (10%) (Scorze d'arancia - Sciroppo di glucosio-fruttosio - Zucchero), Lievito Naturale (Farina di grano tenero tipo "0", Acqua), Miele italiano (1%), Emulsionanti: mono- e digliceridi degli acidi grassi, Sale, Latte intero in polvere, Aromi naturali, Aroma naturale di vaniglia. Può contenere soia, senape e frutta a guscio .

Valori nutrizionali medi per: Average nutritional values for:	100g
Energia · Energy (kJ)	1.556
(kcal)	371
Grassi · Fat (g)	15
di cui acidi grassi saturi · of which saturates (g)	8,7
Carboidrati · Carbohydrate (g)	51
di cui zuccheri · of which sugars (g)	27
Fibre · Fibre (g)	1,5
Proteine · Protein (g)	7,2
Sale · Salt (g)	0,40

REQUISITI FISICI, CHIMICI E MICROBIOLOGICI	
CARICA MICROBICA TOTALE	< 1.000 ufc/g
ENTEROBATTERI	< 10 ufc/g
COLIFORMI TOTALI	< 10 ufc/g
STAFILOCOCCO AUREUS	< 10 ufc/g
SALMONELLE	Assenti/25g
MICETI: muffe	< 10 ufc/g
MICETI: lieviti	< 100 ufc/g
AFLATOSSINE: B1; B2; G1; G2	< 2 ppb (sing.)
AFLATOSSINE: B1; B2; G1; G2	< 4 ppb (somma)
OCRATOSSINA A	< 3 ppb
PESTICIDI	Limiti di legge (Regolamento CE 149/2008)
FILTH TEST – METODO AOAC	10 frammenti/50g

TIPOLOGIA AROMI	Aromi naturali
TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE	6 mesi per produzioni da gennaio a luglio. 30 maggio per le produzioni da settembre a dicembre
DECODIFICA DEL LOTTO DI PRODUZIONE	Il lotto è un numero di 4 cifre. Il primo numero identifica l'anno di produzione (i.e. 1 sta per 2011, 2 per 2012). Le altre 3 cifre indicano la data di confezionamento secondo il calendario giuliano.
MODALITA' DI CONSERVAZIONE	Conservare nel suo sacchetto ben sigillato in luogo fresco e asciutto



ALLERGENI	Aggiunta intenzionale	Carry over o Cross contamination
Cereali contenenti glutine e prodotti a base di cereali contenenti glutine	SI	
Crostacei e prodotti a base di crostacei	NO	NO
Uova e prodotti a base di uova	SI	
Pesci e prodotti a base di pesci	NO	NO
Arachidi e prodotti a base di arachidi	NO	NO
Soia e prodotti a base di soia	NO	SI
Latte e prodotti a base di latte (compreso lattosio)	SI	
Frutta con guscio e prodotti derivati (es. noci, nocciole, pistacchi, mandorle, noci pecan, noci del Brasile, noci di acagiù, anacardi, ecc.)	NO	SI
Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo	NO	NO
Solfiti in concentrazione pari ad almeno 10 mg/kg	NO	NO
Sedano e prodotti a base di sedano	NO	NO
Senape e prodotti a base di senape	NO	SI
Lupino e prodotti derivati	NO	NO
Molluschi e prodotti derivati	NO	NO
OGM	Il prodotto non contiene o proviene da materiale geneticamente modificato. Per ciascun ingrediente contenuto nel prodotto a voi fornito disponiamo di dichiarazione dei nostri fornitori di provenienza dello stesso da materiale NON geneticamente modificato. Le dichiarazioni dei nostri fornitori sono, su richiesta, a vostra disposizione	
IMBALLAGGIO	L'imballaggio primario del prodotto è un sacchetto in polipropilene conforme alle norme vigenti per la disciplina degli imballaggi destinati a venire a contatto con sostanze alimentari. Tale idoneità è dalla Vergani periodicamente verificata con prove di migrazione. I contenitori cottura sono costituiti da carta pergamin di pura cellulosa accoppiata in microonda e sono conformi alle norme vigenti per la disciplina degli imballaggi destinati a venire a contatto con sostanze alimentari.	