



<b>PRODOTTO</b>	<b>PANETTONE CON GOCCE DI CIOCCOLATO FONDATE 1000g</b>
<b>DATA AGGIORNAMENTO</b>	10/04/2022

<b>Nome</b>	Panettone con gocce di cioccolato fondente senza uvetta e senza cubetti di agrumi canditi. Prodotto dolciario da forno a lievitazione naturale
<b>Descrizione</b>	Prodotto a lievitazione naturale, di forma bassa, con gocce di cioccolato fondente. 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 marrone. Profumo e sapore sono fortemente caratterizzati dal cioccolato.
<b>Ingredienti</b>	Farina di <b>grano</b> tenero tipo "0" - Gocce di cioccolato fondente (22,5 %) (Zucchero - Pasta di cacao - Burro di cacao - Emulsionante: Lecitina di <b>soia</b> - Estratto naturale di vaniglia. Cacao min. 47%) - Burro ( <b>latte</b> ) - Zucchero - Tuorlo d' <b>uovo</b> da allevamento a terra - Lievito naturale (Farina di <b>grano</b> tenero tipo "0" - Acqua) - Pasta d'arancia (Scorze d'arancia - Sciroppo di glucosio-fruttosio - Zucchero) - Miele - Emulsionanti: mono- e digliceridi degli acidi grassi - Sale - <b>Latte</b> intero in polvere - Aroma naturale - Aroma naturale di vaniglia. Può contenere <b>frutta a guscio e senape</b> .

Valori nutrizionali medi per: Average nutritional values for:	100g
Energia · Energy (kJ) (kcal)	1.752 419
Grassi · Fat (g) di cui acidi grassi saturi · of which saturates (g)	21 12,0
Carboidrati · Carbohydrate (g) di cui zuccheri · of which sugars (g)	48 25
Fibre · Fibre (g)	1,8
Proteine · Protein (g)	8,5
Sale · Salt (g)	0,36

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

<b>TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE</b>	30 maggio dell'anno successivo alla produzione
<b>DECODIFICA DEL LOTTO DI PRODUZIONE</b>	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.
<b>MODALITA' DI CONSERVAZIONE</b>	Si consiglia di conservare il prodotto in un 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	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
<b>OGM</b>	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 <b>NON</b> geneticamente modificato. Le dichiarazioni dei nostri fornitori sono, su richiesta, a vostra disposizione	
<b>IMBALLAGGIO</b>	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.	