



PRODOTTO	PANETTONE MARRON GLACÉ 750g
DATA AGGIORNAMENTO	21/02/2022

Nome	Panettone con marron glacés senza uvetta e agrumi canditi. Prodotto dolciario da forno a lievitazione naturale
Descrizione	Prodotto a lievitazione naturale, di forma bassa. Ottenuto con lievito naturale prodotto con il sistema della madre. Al suo interno il prodotto presenta un'alveolatura caratteristica del Panettone. Il colore dell'impasto cotto è giallo scuro. Il profumo e il sapore sono fortemente caratterizzati dalla presenza dei marron glacés.
Ingredienti	Farina di grano tenero tipo "0" - Marron glacé in pezzi (23,5%) (Marroni (61%) - Zucchero - Sciroppo di glucosio - Aroma naturale di vaniglia) - Burro (latte) - Zucchero - Tuorlo d'uovo da allevamento a terra - Lievito naturale (Farina di grano tenero tipo "0" - Acqua) - Miele - Emulsionante: Mono- e digliceridi degli acidi grassi - Sale - Latte intero in polvere - Aroma naturale - Aroma naturale di vaniglia. Può contenere soia, senape e frutta a guscio.

Valori nutrizionali medi per: nutritional values for:	Average	100g
Energia · Energy	(kJ)	1.592
	(kcal)	379
Grassi · Fat (g)		15
di cui: Acidi grassi saturi · Saturates (g)		8,8
Carboidrati · Carbohydrate (g)		53
di cui: Zuccheri · Sugars (g)		25
Fibre · Fibre (g)		0.6
Proteine · Protein (g)		7,7
Sale · Salt (g)		0,35

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 dell'anno successivo 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. 0 sta per 2010, 1 per 2011). Le altre 3 cifre indicano la data di confezionamento secondo il calendario giuliano.
MODALITA' DI CONSERVAZIONE	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		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.		