



| | |
|---------------------------|--|
| PRODOTTO | PANETTONE CON UVA SULTANINA 1000g |
| DATA AGGIORNAMENTO | 08/07/2022 |

| | |
|--------------------|--|
| Nome | Panettone con uva sultanina senza agrumi canditi. Prodotto dolciario da forno a lievitazione naturale |
| Descrizione | Prodotto a lievitazione naturale, di forma bassa, con uva sultanina. 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 dall'uva sultanina. |
| Ingredienti | Farina di grano tenero tipo "0", Uva sultanina (25 %), Burro (latte), Zucchero, Tuorlo d' uovo da allevamento a terra, Lievito naturale (Farina di grano tenero tipo "0", Acqua), Miele, Emulsionanti: Mono- e digliceridi degli acidi grassi, Sale, Latte intero in polvere, Aroma naturale, Aroma naturale di vaniglia. Può contenere frutta a guscio, senape e soia . |

| Valori nutrizionali medi per: Average nutritional values for: | 100g |
|--|-------|
| Energia · Energy (kJ) | 1.557 |
| (kcal) | 371 |
| Grassi · Fat (g) | 15 |
| di cui: Acidi grassi saturi · Saturates (g) | 8,6 |
| Carboidrati · Carbohydrate (g) | 51 |
| di cui: Zuccheri · Sugars (g) | 28 |
| Fibre · Fibre (g) | 1,1 |
| Proteine · Protein (g) | 7,4 |
| Sale · Salt (g) | 0,38 |

| 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 |

| | |
|---|--|
| TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE | 30 maggio dell'anno successivo alla produzione |
| 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 | 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. | | |