



PRODOTTO	PANETTONE 80g
DATA AGGIORNAMENTO	10/04/2025

Nome	Panettone. Prodotto dolciario da forno a lievitazione naturale
Descrizione	Prodotto a lievitazione naturale, di forma cilindrica "alta" 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.
Ingredienti	Farina di grano tenero - Uva sultanina (18%) - Uova fresche - Zucchero - Burro (latte) - Scorze d'arancia candite (4%) (Scorze di arancia - Sciroppo di glucosio-fruttosio - Zucchero) - Latte intero fresco pastorizzato - Lievito naturale (Farina di grano - acqua) - Emulsionanti: Mono e digliceridi degli acidi grassi - Fruttosio - Sale - Aromi naturali. Può contenere frutta a guscio, soia e senape .

Valori nutrizionali medi per: Average nutritional values for:	100g
Energia · Energy (kJ)	1.529
(kcal)	364
Grassi · Fat (g)	14
di cui: Acidi grassi saturi · Saturates (g)	8,7
Carboidrati · Carbohydrate (g)	52
di cui: Zuccheri · Sugars (g)	28
Fibre · Fibre (g)	1,9
Proteine · Protein (g)	6,6
Sale · Salt (g)	0,42

REQUISITI FISICI, CHIMICI E MICROBIOLOGICI	
CARICA MICROBICA TOTALE	< 1.000 ufc/g
ENTEROBATTERI	< 10 ufc/g
SALMONELLE	Non rilevabile/25g
MICETI: muffe	< 100 ufc/g
MICETI: lieviti	< 100 ufc/g
DON	Reg. (UE) 1022/2024
ZAE	Reg. (UE) 915/2023
T2 - HT2	Reg. (UE) 1038/2024
OCRATOSSINA A	< 2 ppb
PESTICIDI	Limiti di legge (Regolamento CE 149/2008)
FILTH TEST - METODO AOAC	50 frammenti/50g

TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE	30 maggio
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
EXPORT	Prodotto idoneo ad essere esportato negli Usa



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. 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.		
Prodotto conforme al Decreto ministeriale 16 maggio 2017 relativo a modifiche al Decreto 22 luglio 2005 concernente la disciplina della produzione e della vendita di prodotti da forno.			