



PRODOTTO	PANETTONE CON CREMA AL PISTACCHIO RICOPERTO DI CIOCCOLATO FONDENTE E GRANELLE DI PISTACCHIO E DI CACAO 750g
DATA AGGIORNAMENTO	26/05/2023

Nome	Panettone con crema al pistacchio ricoperto di cioccolato fondente e granelle di pistacchio e di cacao senza uvetta e arancia candita. Prodotto dolciario da forno a lievitazione naturale.
Ingredienti	Farina di grano tenero tipo "0" - Crema al pistacchio (15%) (Sciroppo di glucosio, Zucchero, Acqua, Pasta di pistacchio (8%), Olio di girasole alto oleico, Latte scremato in polvere, Tuorlo d' uova , Aromi, Addensanti: pectina, Conservanti: Sorbato di potassio, Coloranti: Concentrato di carota, Zucca, Spirulina) - Uova fresche - Cioccolato (9%) (zucchero, pasta di cacao, burro di cacao, burro (latte), Emulsionanti: lecitina di soia) - Zucchero - Burro (latte) - Latte fresco intero pastorizzato - Lievito naturale (Farina di grano , Acqua) - Cioccolato in scaglette (3%) (Zucchero, Pasta di cacao, Burro di cacao, Emulsionante: Lecitina di soia , Aromi) - Granella di pistacchio (1%) - Emulsionanti: mono e digliceridi degli acidi grassi (di origine vegetale) - Fruttosio - Sale - Aromi. Può contenere senape e altra frutta a guscio .

Valori nutrizionali medi per: Average nutritional values for:	100g
Energia · Energy (kJ)	1.692
(kcal)	404
Grassi · Fat (g)	18
<i>di cui: Acidi grassi saturi · of which Saturates (g)</i>	12
Carboidrati · Carbohydrate (g)	52
<i>di cui: Zuccheri · of which Sugars (g)</i>	27
Fibre · Fibre (g)	2,0
Proteine · Protein (g)	7,4
Sale · Salt (g)	0,49

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

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		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.)		SI (Pistacchio)	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.		
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.			