



<b>PRODOTTO</b>	<b>PANETTONE 1000g</b>
<b>DATA AGGIORNAMENTO</b>	24/05/2023

<b>NOME</b>	Panettone. Prodotto dolciario da forno a lievitazione naturale
<b>DESCRIZIONE</b>	Prodotto a lievitazione naturale, di forma bassa, 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. 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 dalla frutta candita e dall'uva sultanina.
<b>INGREDIENTI</b>	Farina di <b>grano</b> tenero - Uva sultanina (14,5 %) - Burro ( <b>latte</b> ) - Zucchero - Tuorlo d' <b>uovo</b> d'allevamento a terra - Scorze d'arancia candite (10 %) (Scorze d'arancia - Sciroppo di glucosio-fruttosio - Zucchero - Acidificante: Acido citrico) - Lievito naturale (Farina di <b>grano</b> tenero - Acqua) - Miele - Emulsionante: 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, senape, lupini e soia.</b>

Valori nutrizionali medi per:	100g
Average nutritional values for:	
Energia · Energy (kJ)	1.556
(kcal)	371
Grassi · Fat (g)	15
di cui acidi grassi saturi · of which saturates (g)	8,7
Carboidrati · Carbohydrate (g)	51
di cui zuccheri · of which sugars (g)	27
Fibre · Fibre (g)	1,5
Proteine · Protein (g)	7,2
Sale · Salt (g)	0,40

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	Non rilevabile/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	< 2 ppb
PESTICIDI	Limiti di legge (Reg. 396/2005)
FILTH TEST - METODO AOAC	10 frammenti/50g

<b>TIPOLOGIA AROMI</b>	Aromi naturali
------------------------	----------------

<b>TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE</b>	6 mesi per produzioni da gennaio a luglio. 30 maggio per le produzioni da settembre a dicembre
<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>	Conservare nel suo sacchetto ben sigillato in luogo fresco e asciutto



<b>ALLERGENI</b>		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	SI
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 NON 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.		
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.			