

Prodotto: **Panettone Cioccolato** Art. 801

<b>Descrizione</b>	<b>Codice GS1: 8050616959249</b>
Panettone artigianale classico <b>senza glutine</b>	

<b>Caratteristiche</b>	
<ul style="list-style-type: none"><li>• Gusto</li><li>• Aspetto</li><li>• Caratteristiche</li></ul>	tipico del panettone con cioccolato tipico del panettone morbido e ben areato

<b>Ingredienti</b>
Farina di riso, Acqua, gocce di cioccolato 11%(zucchero, pasta di cacao, burro di cacao, Emulsionante: lecitina di soia, estratto di vaniglia, ), Tuorlo d'uovo, Amido di Mais, Burro 7%, Zucchero, Fibre vegetali, Amido di riso, Glucosio-fruttosio, lievito naturale, Idrossipropilmetilcellulosa E464, , Lievito naturale Farina di semi di Guar E412, Glucosio-fruttosio, aromi.

<b>Valori analitici massimi</b>	
<ul style="list-style-type: none"><li>• Carica batterica</li><li>• Salmonella</li><li>• Coliformi</li><li>• Staphylococcus Aureus</li></ul>	Inferiore a 10.000 UFC/g (Unità Formanti Colonia) Assente in 25gr. < 10 UFC/g assente

<b>Valori nutrizionali medi per 100g</b>																								
<table border="1"><tr><td>Kcal</td><td>246</td><td>KJ</td><td>1.029</td></tr><tr><td>Carboidrati</td><td>29,23</td><td>Proteine</td><td>1,85</td></tr><tr><td>Di cui zuccheri</td><td>15,96</td><td>Fibre</td><td>6,19</td></tr><tr><td>Grassi</td><td>12,18</td><td>Sale</td><td>0,291</td></tr><tr><td>Saturi</td><td>6,82</td><td>Acqua</td><td>50,27</td></tr><tr><td>Monoinsaturi</td><td>3,74</td><td>Polinsaturi</td><td>0,60</td></tr></table>	Kcal	246	KJ	1.029	Carboidrati	29,23	Proteine	1,85	Di cui zuccheri	15,96	Fibre	6,19	Grassi	12,18	Sale	0,291	Saturi	6,82	Acqua	50,27	Monoinsaturi	3,74	Polinsaturi	0,60
Kcal	246	KJ	1.029																					
Carboidrati	29,23	Proteine	1,85																					
Di cui zuccheri	15,96	Fibre	6,19																					
Grassi	12,18	Sale	0,291																					
Saturi	6,82	Acqua	50,27																					
Monoinsaturi	3,74	Polinsaturi	0,60																					

<b>Unità di vendita</b>	
<ul style="list-style-type: none"><li>• Confezione</li><li>• Imballo di vendita</li></ul>	Sacchetto in atmosfera protetta da 550g circa non determinato

Imballaggio: conforme al D.M. 21'3'1973 e succ. mod.; al Reg. (CE) n. 1935/2004 e succ. mod.; alla direttiva 2002/72/CE come modificata dal Reg. (CE) n. 975/2009; al Reg. (CE) n. 2023/2006 e succ. mod.

Prodotto: **Panettone cioccolato** Art. 801**Modalità di conservazione**

Il prodotto, conservato nel contenitore originale sigillato ed in luogo fresco ed asciutto, manterrà le sue caratteristiche originali inalterate. Il termine "Da consumarsi preferibilmente entro il" è riportato su ogni unità di vendita.  
Prodotto soggetto a calo di peso naturale

**Allergeni**

***Secondo quanto indicato nella direttiva 2007/68/CE:***

Cereali contenente glutine e prodotti derivati	
Crostacei e prodotti a base di crostacei	
Uova e prodotti a base di uova	X
Pesche e prodotti a base di pesce	
Arachidi e prodotti a base di arachidi	
Soia e prodotti a base di soia	X
Latte e prodotti a base di latte (compreso lattosio)	X
Frutta in guscio e prodotti derivati	
Sedano e prodotti a base di sedano	
Senape e prodotti a base di senape	
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	
Anidride solforosa e solfiti in conc. Sup. a 10 mg/kg	
Lupino e prodotti a base di lupino	
Molluschi e prodotti a base di molluschi	

Legenda: X = presenza; ( ingrediente che lo contiene)  
tr = possibili tracce

Prodotto preparato utilizzando ingredienti :

- senza glutine
- senza OGM
- senza grassi idrogenati

**Durata di conservazione : 60 giorni**

**Requisiti generali**

Il laboratorio di produttivo utilizza solo ed esclusivamente materie prime selezionate, e senza glutine. Questo prodotto è in accordo con la legislazione vigente in Italia e nella UE in relazione alla sua destinazione d'uso. Il seguente documento è riferito alle produzioni eseguite a partire dalla data di questa versione e potrebbe essere modificato in caso di cambiamento della formulazione del prodotto o del processo produttivo. Non sono previste comunicazioni dirette al cliente in caso di revisione. Per ulteriori informazioni o richieste in merito, vogliate contattare il personale commerciale.

Revisione A del 21/10/2016 Pagina 2 di 2