

 Stabilimento produttivo di Via dell'Innovazione Tecnologica, 4 06019 Z.I. Pierantonio, Umbertide (PG) ITALIA	CAPITOLATO / SPECIFICATIONS					
	codice / code	LIE 016	revisione n°/ issue no	05	data / date	08/04/2024
	MINI PANETTONE SENZA CANDITI 80 g					

DESCRIZIONE FISICA DEL PRODOTTO FINITO DESCRIPTION OF FINISHED PRODUCT
Prodotto da forno a lievitazione naturale, cotto in una forma cilindrica di carta che lo avvolge partendo dalla base verso l'alto, e che ne lascia scoperta la parte superiore in cui si evidenzia il tipico taglio a croce, confezionato in un film trasparente termosaldato. Naturally leavened product, baked in a cylindrical paper cup, packaged in a heat-sealed transparent film.

INGREDIENTI IN ORDINE DECRESCENTE (sul prodotto finito) INGREDIENTS IN DECREASING ORDER (of finished product)	QUID
Farina di frumento Wheat flour	25,5%
Uova fresche pastorizzate da allevamento a terra Pasteurized Eggs (Cat.A) from Barn Eggs	20%
Uva sultanina Sultanas	17%
Zucchero semolato Sugar	13%
Burro concentrato Anhydrous milk fat	10%
Lievito naturale (farina di frumento, acqua) Sourdough (wheat flour, water)	7%
Mono- e digliceridi degli acidi grassi (emulsionante – origine vegetale: colza e girasole) Mono- and diglycerides of fatty acids (emulsifier - vegetable origin: rapeseed and sunflower)	1%
Latte scremato in polvere Skimmed milk powder	0,5%
Sale Salt	0,2%
Aromi naturali Natural flavourings	0,2%
Burro di cacao Cocoa butter	0,1%
Acqua Water	5,5%

ETICHETTATURA LABELING
PANETTONE - <i>Prodotto dolciario da forno a lievitazione naturale senza scorze di agrumi canditi.</i> Ingredienti: farina di frumento (contiene glutine), uova fresche*, uva sultanina 20%, zucchero, burro concentrato (latte), lievito naturale (farina di frumento, acqua), emulsionanti: mono e digliceridi degli acidi grassi, latte scremato in polvere, sale, aromi, burro di cacao. <i>*da allevamento a terra. Può contenere mandorle, nocciole, pistacchio, senape e soia.</i> PANETTONE - Naturally - leavened oven baked cake without candied orange peels. Ingredients: wheat flour, eggs* sultana raisins 20%, sugar, concentrated butter (milk), sourdough (wheat flour, water), emulsifiers: mono and diglycerides of fatty acids, skimmed milk powder, salt, flavourings, cocoa butter. <i>*barn eggs. May contain almonds, hazelnuts, pistachio, mustard and soy.</i>

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE (in conformità al Reg. UE 1169/2011) NUTRITION DECLARATION (in accordance with Reg. UE 1169/2011)	
Valori medi - Average values	100 g
Energia - Energy	1634 kJ - 389 kcal
Grassi - Fat	16 g
di cui acidi grassi saturi - of which Saturates	9,4 g
Carboidrati - Carbohydrate	52 g
di cui zuccheri - of which sugars	27 g
Fibre - Fibre	1,9 g
Proteine - Protein	8,4 g
Sale - Salt	0,42 g
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE ORGANOLEPTIC FEATURES	
Consistenza Texture	Soffice, con alveolatura regolare e uvetta ben distribuita all'interno. Soft, with regular air pockets and well-distributed raisins.
Colore Color	La superficie varia dal marrone chiaro al marrone più scuro; l'interno è giallo. Crust color may range from light brown to brown; dough color is yellow.
Sapore Flavour	Dolce, agrumato, con tipica nota di burro. Sweet, citrus, with typical butter flavour.

 Stabilimento produttivo di Via dell'Innovazione Tecnologica, 4 06019 Z.I. Pierantonio, Umbertide (PG) ITALIA	CAPITOLATO / SPECIFICATIONS					
	codice / code	LIE 016	revisione n° / issue no	05	data / date	08/04/2024
	MINI PANETTONE SENZA CANDITI 80 g					

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE, CHIMICO-FISICHE MICROBIOLOGICAL, CHEMICAL AND PHYSICAL STANDARDS			
PARAMETRI E UNITÀ DI MISURA PARAMETERS AND UNITS OF MEASUREMENTS	METODO METHOD	STANDARD	RIFIUTO LIMITS
Microrganismi mesofili aerobi - standard plate count	ISO 4833	< 10 ³ ufc/g	> 10 ⁶ ufc/g
Stafilococchi coagulasi positivi - Coagulase-positive staphylococci	UNI EN ISO 6888	<10 ufc/g	> 10 ² ufc/g
E. coli β-glucoronidasi positivo	ISO 16649	<10 ufc/g	> 10 ² ufc/g
Coliformi totali - Coliforms	ISO 4832	< 10 ² ufc/g	> 3x10 ³ ufc/g
Bacillus cereus presunto - Presumed bacillus cereus	ISO 7932	< 10 ² ufc/g	> 10 ⁴ ufc/g
Muffe - Moulds	ISO 7954	< 10 ² ufc/g	> 10 ³ ufc/g
Lieviti - Yeasts	ISO 7954	< 10 ² ufc/g	> 10 ³ ufc/g
Salmonella spp.	UNI EN ISO 6579	Assenza in 25g - Absent in 25 g	Presenza - Presence
Listeria monocytogenes	UNI EN ISO 11290	Assenza in 25g - Absent in 25 g	Presenza - Presence
Umidità % - Humidity	AOAC 945.43	22,0 ± 2,5	> 26,5
pH	AOAC 943.02	5,0 ± 1	< 4,0
Acidità ml alcali 1n/100 g s.s. - Acidity	AOAC 935.57	< 9	> 9
Aw	AOAC 978.18	0,85 ± 0,04	≥ 0,90

DICHIARAZIONE ALLERGENI (in conformità al Reg. (UE) 1169/2011) ALLERGEN DECLARATION (in accordance with Reg. (UE) 1169/2011)			
ALLERGENI ALLERGENS	PRESENZA NEL PRODOTTO PRESENCE IN PRODUCT	INGREDIENTE INGREDIENT	POSSIBILE PRESENZA PER CROSS CONTAMINATION POSSIBLE PRESENCE FOR CROSS CONTAMINATION
Cereali contenenti glutine: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati Cereals containing gluten: wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut or their hybridised strains, and products thereof	si yes	farina di frumento (grano) wheat flour	
Crostacei e prodotti a base di crostacei Crustaceans and products thereof	no		no
Uova e prodotti a base di uova Eggs and products thereof	si yes	Uova fresche eggs	
Pesce e prodotti a base di pesce Fish and products thereof	no		no
Arachidi e prodotti a base di arachidi Peanuts and products thereof	no		no
Soia e prodotti a base di soia Soybeans and products thereof	no		si yes
Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio) Milk and products thereof (including lactose)	si yes	Burro – latte scremato in polvere Butter – skimmed milk powder	
Frutta a guscio: mandorle (amygdalus communis l.), nocciole (corylus avellana), noci (juglans regia), noci di acagiù (anacardium occidentale), noci di pecan [carya illinoensis (wangenh.) k. koch], noci del brasile (bertholletia excelsa), pistacchi (pistacia vera), noci macadamia o noci del queensland. Nuts: almonds (amygdalus communis l.), hazelnuts (corylus avellana), walnuts (juglans regia), cashews (anacardium occidentale), pecan nuts (carya illinoensis (wangenh.) k. koch), brazil nuts (bertholletia excelsa), pistachio nuts (pistacia vera), macadamia or queensland nuts (macadamia ternifolia), and products thereof (macadamia ternifolia), e i loro prodotti.	no		si - mandorle, nocciole, pistacchi yes - almonds, hazelnuts, pistachio nuts
Sedano e prodotti a base di sedano Celery and products thereof	no		no
Senape e prodotti a base di senape Mustard and products thereof	no		si yes
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo Sesame seeds and products thereof	no		no
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO ₂ totale Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10 mg/kg or 10 mg/litre in terms of the total SO ₂	no		no
Lupini e prodotti a base di lupini Lupin and products thereof	no		no
Molluschi e prodotti a base di molluschi Molluscs and products thereof	no		no



Stabilimento produttivo di Via dell'Innovazione Tecnologica, 4
06019 Z.I. Pierantonio, Umbertide (PG) ITALIA

CAPITOLATO / SPECIFICATIONS

codice / code

LIE 016

revisione n° / issue no

05

data / date

08/04/2024

MINI PANETTONE SENZA CANDITI 80 g

MATERIALI DI CONFEZIONAMENTO

PACKAGING MATERIALS

PIROTTINO - CUP	Carta di pura cellulosa - Pure cellulose paper	PAP 22
CONFEZIONE - PACK	OPP COEX MATTATO 20.00 my / OPP COEX NEUTRO 20.00	PP 5

CODIFICA DEL LOTTO

LOT CODING

Esempio: L 4052 → L per Lotto / ultima cifra dell'anno di produzione (2024) / numero progressivo della settimana di produzione da 1 a 52 (05) / numero progressivo da 1 (lunedì) a 7 (domenica) che indica il giorno della settimana (2)
Example L 4052 → L for Lot / last figure of the year of production (2024) / ordinal week of the year (05) / ordinal day of the week from 1 (Monday) to 7 (Sunday) (2)

SHELF LIFE

6 mesi standard, 8 mesi massimo - codificato come segue: GG MM AAAA
Standard 6 months, 8 months max. - to be decoded as follows: DD MM YYYY

MODALITÀ DI CONSERVAZIONE

STORAGE CONDITIONS

Conservare in un luogo fresco e asciutto lontano da fonti di calore
Store in a cool and dry place away from heat.

MODALITÀ DI CONSUMO

CONDITIONS OF USE

Il prodotto può essere consumato tal quale, ma per restituire al prodotto la sua naturale morbidezza, si consiglia di tenerlo per qualche ora prima del consumo in un ambiente caldo, vicino ad una fonte di calore. Dopo l'apertura deve essere conservato chiuso nella confezione originale.

The product can be consumed as such, but to return to its natural softness, it is advisable to keep it warm space for a few hours before consumption, near any heat source such. After opening, the product should be stored closed in the original packaging.

GRUPPI DI CONSUMATORI DESTINATARI DEL PRODOTTO

CONSUMER GROUPS PRODUCT RECIPIENTS

Alimentazione comune. I consumatori in genere sono tutti: bambini, giovani, adulti ed anziani ad eccezione dei soggetti allergici per le matrici elencate. Adatto ai vegetariani.

Common diet. Suitable for vegetarians. Generally, consumers are all: children, youths, adults and oldster people except of those who are allergic to the allergens listed above.

LEGALITÀ

LEGALITY

Il prodotto può essere chiamato "panettone" in quanto conforme al Decreto del 22 luglio 2005: "Disciplina della produzione e della vendita di taluni prodotti dolciari da forno" e al decreto 16 maggio 2017 "Modifiche al decreto 22 luglio 2005 concernente la disciplina della produzione e della vendita di taluni prodotti da forno".

The product can be called "panettone" as it complies with the Decree of 22 July 2005 and the Decree of 16 May 2017

HACCP

Conforme al Regolamento CEE n. 852/2004 e successive modifiche
In accordance with the Reg. CEE n. 852/2004 and its subsequent amendments.

TRACCIABILITÀ

TRACEABILITY

Conforme al Regolamento CEE n. 178/2002
In accordance with the Reg. CEE n. 178/2002

OGM E RADIAZIONI IONIZZANTI

GMO AND IONIZING RADIATION

Il prodotto non contiene organismi geneticamente modificati o loro derivati, non è stato sottoposto a radiazioni ionizzanti e non contiene materie prime sottoposte a radiazioni ionizzanti

Product does not contain genetically modified organisms or their derivatives and has not been subjected to ionizing radiations. It does not contain raw materials treated with ionizing radiations. Reg. CE 1829 - 1830/2003

CONTAMINANTI

CONTAMINANTS

In base alle nostre conoscenze ed alle dichiarazioni dei nostri fornitori, dichiariamo che questa referenza è conforme alla legislazione Europea riguardante i contaminanti Reg. UE 915/2023 del 25.04.2023 e Reg. EU n. 396/2005.

According to our knowledge and to the technical sheets and Declarations by our Suppliers, we declare that this product complies with the European Regulation regarding the contaminants Reg. EU n. 915/2023 of 25/04/2023 and Reg. EU 396/2005.