

	SCHEDA TECNICA PRODUCT SPECIFICATION	Numero scheda/card number: ST51
		Data di emissione/Issue date: 04/06/2018
		Revisione/Version 00

DESCRIZIONE GENERALE DEL PRODOTTO

GENERAL DESCRIPTION OF THE PRODUCT

DENOMINAZIONE COMMERCIALE TRADE NAME	PANETTONE
Categoria Category	prodotto dolciario da forno bakery confectionery product
Peso Confezione Singola Single pack weight	1000 gr
Ingredienti Ingredients	farina di frumento 0 , zucchero, burro , uova pastorizzate, uvetta, arance e cedri canditi (acido citrico E330), lievito naturale(frumento), sciroppo di zucchero invertito. Emulsionante: E471, sale, aromi, vanillina, olio di semi di arachidi . wheat flour 0, sugar, butter , pasteurized eggs , raisins, oranges and candied citrus (citric acid E330), natural yeast (wheat), invert sugar syrup. Emulsifier: E471, sale, flavorings, vanillin, peanut oil.

CARATTERISTICHE TECNICHE

TECHNICAL FEATURES

	Tipo confezionamento Packaging type	Altezza Height (cm)	Larghezza Width (cm)	Profondità Depth (cm)	N° Pezzi Pieces
Confezionamento Packaging	Imballo primario Primary pack	Stoffa colorata	23.0	20.0	1
	Imballo secondario Secondary pack	Cartone Cardboard	25.2	46.0	6
	Strato Layer	2			12
	Pallet	10			60
Etichettatura Labeling	Imballaggio primario con etichetta applicata Primary packaging with applied label				
Temperatura di conservazione Storage temperature	Da conservare a temperatura ambiente, in luogo fresco ed asciutto To be stored in a cool and dry place				
Trasporto Transport	In mezzo non refrigerato In an un-refrigerated truck				
Termine di conservazione Conservation term	4 mesi / months				
Modalità di utilizzo How to use	Il panettone è un tipico dolce milanese, associato alle tradizioni gastronomiche del Natale e ampiamente diffuso in tutta Italia. Prima di tagliarlo riscaldarlo un po', servirlo assieme a un buon caffè o del tè. Panettone is a typical Milanese dessert, associated with the gastronomic traditions of Christmas and widely spread throughout Italy. Before cutting it,				

Prodotto e Confezionato da / Produced and Packaged by:
Pasticceria Triestina Ulcigrai S.r.l.
Via Petronio, 1/a – 34015 Muggia (TS)
Italy

Contatti / Contacts:
Tel. +39 040/232335
e-mail: ulcigrai@pasticceriatriestina.it
P.IVA 00623750320

Documento approvato dalla direzione di stabilimento e dal RAQ
Document approved by the plant management and by the RAQ

	SCHEDA TECNICA PRODUCT SPECIFICATION	Numero scheda/card number: ST51
		Data di emissione/Issue date: 04/06/2018
		Revisione/Version 00

	heat it up a little, serve it with a good coffee or tea.
Indicazioni per il consumatore Indications for the consumer	Chiudere bene la confezione dopo il primo utilizzo per mantenerne intatta la fragranza. Close the package well after first use to keep the fragrance intact.
Destinazione Destination	A tutta la popolazione in genere To the general population
Requisiti legali Legal requirements	Prodotto preparato in conformità ai Reg. CE 178/02 ed 852/04. Tutti gli imballaggi primari e secondari e gli altri materiali destinati a venire a contatto con gli alimenti (MOCA) sono conformi ai Reg. (CE) 1935/2004, 1895/2005, 2023/2006 e Reg (UE) 10/2011 e succ. modif. ed integrazioni. Product prepared in compliance with EC Reg. 178/02 and 852/04. All primary and secondary packaging and other materials intended to come into contact with food (MOCA) comply with Reg. (CE) 1935/2004, 1895/2005, 2023/2006 and Reg (EU) 10/2011 and subsequent . Modification. and additions.
Assenza Di OGM Absence of GMOs	Il prodotto non contiene organismi geneticamente modificati ai sensi delle Direttive CE 1829/2003 e 1830/2003 The product does not contain genetically modified organisms in accordance with EC Directives 1829/2003 and 1830/2003

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS

Colore Color	interno giallo chiaro esterno dorato golden exterior light yellow interior
Odore Smell	profumato, tipico aromatico fragrant, typical aromatic
Sapore Taste	moderatamente dolce, tipico moderately sweet, typical
Consistenza Consistency	morbida elastica soft elastic

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS

Parametri Parameters	Unità di misura Unit of measurement	Valori medi Average values	Valori limite Limit values
Carica batterica totale Total viable count	ufc/g	< 10.000	<100.000
Stafilococchi coagulasi positivi	ufc/g	< 10	<100
Enterobacteriaceae	ufc/g	< 10	<100
Muffe e lieviti Molds and yeasts	ufc/g	< 1.000	< 10.000
<i>Salmonella spp.</i>	ufc/25g	Assenti Absent	Assenti Absent
<i>Listeria monocytogenes</i>	ufc/25 g	Assenti Absent	Assenti Absent

	SCHEDA TECNICA PRODUCT SPECIFICATION	Numero scheda/card number: ST51
		Data di emissione/Issue date: 04/06/2018
		Revisione/Version 00

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI

NUTRITIONAL VALUES

(Valori medi per 100g di prodotto - Average values per 100g of product)

Valore energetico / Energy Values	1.444,8 kJ (344,44 kcal)
Grassi / Fat di cui acidi grassi saturi / of which saturates	14,52 g 8,62 g
Carboidrati / Carbohydrate di cui zuccheri / of which sugars	47,94 g 24,76g
Fibra / Fiber	1,5 g
Proteine / Protein	4,74 g
Sale / Salt	0,2 g

SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE

SUBSTANCES OR PRODUCTS CAUSING ALLERGIES OR INTOLERANCES

(allegato / Annex II Reg. UE 1169/2011)

Allergeni / Allergens	Presente Present	Possibilità di contaminazione crociata Potential cross-contamination	
			Nome specifico Specific name
Cereali contenenti glutine e derivati / Cereals containing Gluten and product thereof	X		
Crostacei e derivati / crustaceans and products thereof			
Uova e derivati / Eggs and products thereof	X		
Pesce e derivati / Fish and products thereof			
Arachidi e derivati / Peanuts and products thereof	X		
Soia e derivati / Soybeans and products thereof			
Latte e derivati (incluso il lattosio) / Milk and products thereof (including lactose)	X		
Frutta a guscio e derivati / Nuts and products thereof		X	Noci, nocciole, mandorle, pistacchi Walnuts, hazelnuts, almonds, pistachios
Sedano e derivati / Celery and products thereof			
Senape e derivati / Mustard and product thereof			
Semi di sesamo e derivati / Sesame seeds and products thereof			
Residuo in SO ₂ > 10 mg/Kg o 10 mg/l / SO ₂ more than 10 mg/Kg or 10 mg/l			

Prodotto e Confezionato da / Produced and Packaged by:
Pasticceria Triestina Ulcigrai S.r.l.
Via Petronio, 1/a – 34015 Muggia (TS)
Italy

Contatti / Contacts:
Tel. +39 040/232335
e-mail: ulcigrai@pasticceriatriestina.it
P.IVA 00623750320

Documento approvato dalla direzione di stabilimento e dal RAQ
Document approved by the plant management and by the RAQ

	SCHEDA TECNICA PRODUCT SPECIFICATION	Numero scheda/card number: ST51
		Data di emissione/Issue date: 04/06/2018
		Revisione/Version 00

Lupino e prodotti a base di lupino/ lupin and products thereof			
Molluschi e prodotti a base di mollusco/ Molluscs and products thereof			