

Cod. ST Data: 14/12/2015	Scheda Tecnica: Cod. 7468 PANETTONCINO PISTACCHIO AST. – 100g	REV.00 Data: 31/08/2022
-----------------------------	--	----------------------------

SPECIFICHE PRODOTTO / PRODUCT SPECIFICATION

Codice / Code	7468
Denominazione / Name	PANETTONCINO PISTACCHIO 100g
Descrizione / Description	Prodotto dolciario da forno a lievitazione naturale con gocce di pistacchio, senza scorze di agrumi candite e uva sultanina / <i>Oven baked product with pistachio chips, without candied citrus peel and raisins.</i>
Linea / Line	Natale / Christmas
Peso Netto / Net weight	100 g
Codice EAN / EAN Code	8004640074683

COMPOSIZIONE / COMPOSITION

Ingredienti: farina di **FRUMENTO**, gocce di **PISTACCHIO** 15% (zucchero, grassi vegetali idrogenati (palma e girasole), **LATTOSIO**, siero di **LATTE**, amido modificato di patata, pasta **PISTACCHIO** 6%, emulsionante: lecitina di **SOIA**; aromi, colorante: clorifilline), acqua, zucchero, **BURRO**, lievito naturale (**FRUMENTO**) 7%, **UOVA** di galline allevate a terra italiane, tuorli d'**UOVA** di galline allevate a terra italiane, emulsionanti: mono- e digliceridi degli acidi grassi; sciroppo di glucosio-fruttosio, **LATTE** in polvere, burro di cacao, farina di **FRUMENTO** maltato, sale, aromi naturali.

Ingredients: **WHEAT** flour, **PISTACHIO** chips 15% (sugar, hydrogenated vegetable fats (palm and sunflower), **LACTOSE**, **WHEY**, modified potato starch, **PISTACHIO** paste 6%, emulsifier: **SOY** lecithin; flavorings, color: chlorophylline), water, sugar, **BUTTER**, sourdough (**WHEAT**) 7%, Italian barn **EGGS**, Italian barn **EGG** yolks, emulsifiers: mono- and diglycerides of fatty acids; glucose-fructose syrup, **MILK** powder, cocoa butter, malted **WHEAT** flour, salt, natural flavors.

Origine delle Materie Prime: Italia, EU, Extra EU, Asia, America / *Origin of Raw Materials: Italy, EU, Extra EU, Asia, America*

Metodo di produzione: lavorazione manuale e automatica / *Method of production: manual and auto-processing*

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE / SENSORY CHARACTERISTICS

Colore / Colour	Pasta chiara all'interno e dorata all'esterno / <i>Light paste on the inside and golden on the outside</i>
Sapore / Taste	Vaniglia, Burro, Pistacchio / <i>Vanilla, Butter, Pistachio</i>
Odore / Smell	Vaniglia / <i>Vanilla</i>
Consistenza / Consistency	Pasta morbida / <i>Soft dough</i>

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE / MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS

Carica Batterica Mesofila / <i>Mesophilic Bacterial Count</i>	< 5.000 ufc/g
Lieviti e Muffe / <i>Yeast and Mold</i>	< 100 ufc/g
Coliformi totali / <i>Total Coliforms</i>	< 10 ufc/g
E. Coli	Assente in 25 ufc/g
Salmonella	Assente in 25 g

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE / CHEMICAL AND PHYSICAL CHARACTERISTICS

Umidità / <i>Humidity</i>	15 – 20%
Aw	< 0,85
pH	4 – 5
Acidità / <i>Acidity</i>	6 – 7%

VALORI NUTRIZIONALI / NUTRITIONAL FACTS PER 100g

Energia / <i>Energy Value</i>	1727 kJ / 413 kcal
Grassi / <i>Fats</i>	20 g

Cod. ST Data: 14/12/2015	Scheda Tecnica: Cod. 7468 PANETTONCINO PISTACCHIO AST. – 100g	REV.00 Data: 31/08/2022
-----------------------------	--	----------------------------

Di cui acidi grassi saturi / <i>Of which saturates</i>	13 g
Carboidrati / <i>Carbohydrates</i>	49 g
Di cui zuccheri / <i>Of which sugars</i>	21 g
Fibre / <i>Fibre</i>	1,1 g
Proteine / <i>Proteins</i>	7,7 g
Sale / <i>Salt</i>	0,57 g

ALLERGENI / ALLERGENS	
Dicitura in etichetta / <i>Marked on the label</i>	Può contenere SENAPE ed altra FRUTTA A GUSCIO / <i>May contain MUSTARD and other NUTS</i>

DICHIARAZIONE ALLERGENI / DECLARATION ALLERGENS	
SECONDO QUANTO INDICATO NELLA DIRETTIVA 2003/89/CE / AS INDICATED IN DIRECTIVE 2003/89/CE	
Cereali contenenti glutine e prodotti derivati <i>Cereals containig gluten and products thereof</i>	X
Crostacei e prodotti derivati <i>Crustaceans and products thereof</i>	A
Uova e prodotti a base di uova <i>Eggs and products thereof</i>	X
Pesce e prodotti a base di pesce <i>Fish and products thereof</i>	A
Arachidi e prodotti a base di arachidi <i>Peanuts and products thereof</i>	A
Soia e prodotti a base di soia <i>Soybeans and products thereof</i>	X
Latte e prodotti a base di latte <i>Milk and product thereof</i>	X
Frutta a guscio e prodotti derivati <i>Nuts and products thereof</i>	X/CC
Sedano e prodotti a base di sedano <i>Celery and products thereof</i>	A
Senape e prodotti a base di senape <i>Mustard and products thereof</i>	CC
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sedano <i>Sesame seeds and products thereof</i>	A
Anidride solforosa e solfini in concentrazione superiore a 10 mg/kg o 10mg/l espressi come SO2 <i>Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10mg/kg or 10 mg/litre in terms of the total SO2</i>	A
Lupini e prodotti a base di lupini <i>Lupin and products thereof</i>	A
Molluschi e prodotti derivati <i>Molluscs and prducts thereof</i>	A
X = Presente / <i>Present</i> A = Assente / <i>Absent</i> CC = La presenza per contaminazione crociata non può essere esclusa / <i>Cross Contamination</i>	

MATERIALI D'INCARTO / WRAPPING MATERIALS	
Astuccio / <i>Case</i>	PAP 21
Pirottino / <i>Baking cup</i>	PAP 22
Sacchetto / <i>Sachet</i>	PP 5



Cod. ST Data: 14/12/2015	Scheda Tecnica: Cod. 7468 PANETTONCINO PISTACCHIO AST. – 100g	REV.00 Data: 31/08/2022
-----------------------------	--	----------------------------

Nastrino / Tape	TEX 62
-----------------	--------

DICHIARAZIONE OGM / GMO LABELING

Il prodotto non deriva da organismi geneticamente modificativi ai sensi dei Reg. EU 1829/2003 e 1830/2003, D.M. 21.03.73, Reg. 2004/1935/CE, Reg. 2006/2023/CE e Reg. UE 10/2011 e successivi emendamenti. / *The product does not require Genetically Modified Organisms labeling in accordance with European Community Regulations: Reg.EU 1829/2003 and 1830/2003, D.M. 21.03.73, Reg. 2004/1935/CE, Reg. 2006/2023/CE and Reg. UE 10/2011 and subsequent amended.*

CONSERVABILITÀ / SHELF-LIFE

Durata del prodotto / <i>Shelf-life</i>	9 mesi dalla data di produzione / <i>9 months from the date of production</i>
Condizioni di stoccaggio / <i>Storage conditions</i>	Conservare in luogo fresco e asciutto, al riparo da fonti di luce diretta / <i>Cool and dry place, away from direct light sources</i>
Istruzioni per l'utilizzo e conservazione / <i>Instructions for use and storage</i>	Dopo l'apertura il prodotto va conservato nella confezione originale chiusa / <i>After opening, store the product into its close packaging.</i>
Uso improprio del prodotto / <i>Improper use of the product</i>	Non si evidenziano correlazioni tra eventuali usi impropri del prodotto e problemi di sicurezza alimentare e salute del consumatore. Si raccomanda comunque di attenersi alle indicazioni sulle modalità di utilizzo/conservazione del prodotto e alle informazioni riportate sulle più comuni linee guida per una corretta alimentazione (esempio: INRAN – www.inran.it) / <i>There are not correlations between any improper uses of the product and problems of food safety and consumer health. It is recommended to follow the instructions on how to storage/use of the product and to the information on the most common guideline for healthy diet (example: INRAN – www.inran.it)</i>

Documento approvato da / <i>Document approved by</i>	RGQ – Gianluca Bordin
--	-----------------------

Il presente documento è stilato secondo il Reg. UE n. 1169/2011 ed è di proprietà di Zaghis s.r.l. Zaghis s.r.l. si riserva il diritto di modificare il documento in qualsiasi momento. La presente revisione annulla e sostituisce la precedente.

This document is drawn up according to EU Reg. No. 1169/2011 and it is owned by Zaghis s.r.l. Zaghis s.r.l. reserves the right to change the document at any time. The present review cancels and replace the document.

ZAGHIS S.r.l. Unipersonale