

SCHEMA TECNICA PANDORO

Forno Follador SRL
Stabilimento produttivo
Via delle Crede n. 9, 33170 Pordenone
P.I. 01971860935

Nome commerciale: PANDORO DA TRADIZIONE

DENOMINAZIONE di VENDITA: Prodotto dolciario artigianale da forno a lievitazione naturale



Codice articolo e Peso:

PD801 – 200 gr Scatola
PD0201 – 500 gr Scatola
PD201S – 500 gr Nudo
PD001 – 1000 gr Scatola
PD001S – 1000 gr Nudo

Codice EAN

8057977413038
8057977413045
8057977413052
8057977411072
8057977411089

Descrizione Prodotto:

Un classico della tradizione veronese per celebrare la stella di Natale. Un trionfo di morbida voluttà dal colore dell'oro e dal profumo di vaniglia. È lavorato secondo tradizione con lievito madre fresco. Prima del taglio è da spolverizzare con lo zucchero a velo in abbinamento.

Ingredienti:

Farina di **GRANO** tenero tipo "00", **UOVA** di gallina, **BURRO**, Zucchero semolato, Lievito madre da rinfresco (contiene **FRUMENTO**), Panna fresca pastorizzata (crema di **LATTE** pastorizzata, addensante: carragenina), Pasta vaniglia (Miele, Vaniglia in polpa Madagascar, Vaniglia in polpa Tahiti), Tuorlo d'**UOVO**, Burro di cacao, Sale, Lievito compresso.

Allergeni. Gli ingredienti evidenziati possono provocare reazioni in persone allergiche o intolleranti.

Dichiarazione Allergeni

Nella tabella seguente sono indicati eventuali allergeni propri delle materie prime utilizzate o potenzialmente presenti per possibili contaminazioni accidentali durante il processo produttivo.

	Presente	CC*
Cereali contenenti glutine e derivati	X	
Uova e derivati	X	
Latte e derivati	X	
Soia e derivati		X
Semi di sesamo		X
Frutta a guscio (noci, nocciole, mandorle, pistacchio)		X
Senape		X

*Possibilità di contaminazione crociata

O.G.M.:

In base alle dichiarazioni e alla documentazione dei fornitori di materie prime, il prodotto non è OGM, non deriva da OGM e non contiene ingredienti derivati da OGM (Regolamenti CE N. 1829/2003 – 1830/2003 del 22/09/2003).

Conservazione:

Da conservare in luogo fresco e asciutto evitando l'esposizione diretta alla luce e fonti di calore. Evitare gli sbalzi di temperatura. Il prodotto non contiene conservanti.

Shelf Life:

90 giorni dalla data di produzione

Confezione:

In sacchetto ad uso alimentare di polipropilene cast

Quantità per confezione: singolo prodotto

SCHEDA LOGISTICA

Prodotto	Dimensione Scatola	Composizione Cartone	Dimensione Cartone	Cartoni per 1 Pallet	Pezzi per 1 Pallet 120x80	Cartoni per MEZZO Pallet	Pezzi per MEZZO Pallet
Pandoro 200 gr - Scatola	Cm 12x12xH13	12	Cm 60x40xH15	36	432	20	240
Pandoro 500 gr - Scatola	Cm 19x19x13,5	6	Cm 60x40xH15	16	96	8	48
Pandoro 500 gr - Nudo	//	6	Cm 60x40xH15	16	96	8	48
Pandoro 1000 gr - Scatola	Cm 23x23xH22	6 pz.	Cm 71x48xH23	14	84	8	48
Pandoro 1000 gr - Nudo	//	6 pz.	Cm 71x48xH23	12	72	6	36

Materiali e Oggetti a Contatto con gli Alimenti Tutti i materiali impiegati sono conformi alla cogente normativa MOCA, in particolare: Reg. (CE) n.1935/2004; Reg. (UE) 10/2011 e relativi aggiornamenti e modifiche; Reg. (CE) n.2023/2006; Ed alla seguente legislazione italiana: DM 21/03/1973 e successivi aggiornamenti e modifiche; DPR 777/82 e successivi aggiornamenti e modifiche; DPR 108/1992.

Trasporto:

Spedite tramite ditte di trasporto scelte in base alla loro operatività. Non necessita di furgone frigo.

Modalità d'uso:

Prima del consumo dovrebbero riposare al caldo o vicino ad una fonte di calore per esaltare la sofficità e la fragranza della pasta. Servito a una temperatura di 25°C. Prima del taglio è da spolverizzare con lo zucchero a velo in abbinamento.

Lotto di produzione:

Corrisponde alla data di SCADENZA

Valori Nutrizionali medi per 100g	
Energia	428 kcal 1791 KJoule
Grassi Totali	21 g
Di cui saturi	13 g
Carboidrati Totali	40 g
Di cui zuccheri	17 g
Fibre	0,7 g
Proteine	7,8 g
Sale	0,30 g
Alcool	0,0 g

L'azienda opera in conformità a quanto previsto dal Regolamento 852/2004 CE, in materia di sicurezza igienica delle produzioni alimentari, e dal Regolamento 178/02 CE, in materia di tracciabilità e rintracciabilità.

Il Responsabile
Follador Lorenzo

GV_CC_06.25