

SCHEDA TECNICA PANETTONE FRUTTI DI BOSCO E NOCCIOLA

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

Nome commerciale: PANETTONE FRUTTI DI BOSCO
E NOCCIOLA

DENOMINAZIONE di VENDITA: Prodotto dolciario da
forno a lievitazione naturale. Senza uvetta, arancio e
cedro candito. Farcito con frutti di bosco e nocciola

Codice articolo e Peso:

PT207 – 500 gr Scatola
PT207S – 500 gr Nudo
PT507 -800 gr Scatola
PT507S – 800 gr Nudo

Codice EAN

8057977412994
8057977413007
8057977413014
8057977413021



Descrizione Prodotto:

Il panettone che incanta il palato. Arricchito con frutti di bosco al naturale — fragole, ribes, lamponi e mirtilli — carnosì e succosi, che donano freschezza all'impasto e un cremino di nocciola dal gusto morbido e rotondo che si fonde con la profondità aromatica del cioccolato fondente 48%, esaltando con eleganza le note fruttate. Un panettone dal carattere unico, ideale per chi cerca un'esperienza di gusto intensa, armoniosa e avvolgente.

Ingredienti:

Farina di **GRANO** tenero tipo "00", **BURRO**, Zucchero semolato, Tuorlo d'**UOVO**, Acqua, Cioccolato al latte 48% (fave di cacao dell'America Centrale, zucchero, burro di cacao, **LATTE** in polvere, emulsionante: lecitina di girasole), Lievito madre da rinfresco (contiene **FRUMENTO**), Lamponi al naturale (lamponi, zucchero, acqua, alcool residuo(≤ 4%),aromi naturali, acidificanti acido citrico, coloranti: E124), Ribes al naturale (ribes, zucchero, acqua, alcool residuo (≤ 4%),aromi naturali, acidificanti: acido citrico, coloranti: E124), Fragole al naturale(fragole, zucchero, acqua, alcool residuo (≤ 4%), aromi, acidificanti: citrico, coloranti: E124), Mirtilli al naturale (mirtilli, zucchero, acqua, alcool residuo (≤ 4%),aromi naturali, acidificanti: acido citrico), Pasta Aromatica (Scorzona arancio Navel 12x12 "Al naturale" (zucchero, sciroppo di glucosio), Scorza di arancia, Scorza di limone, Vaniglia in polpa Madagascar Bourbon), pasta di **NOCCIOLE** (100% **NOCCIOLA** Piemonte IGP delle Langhe), **LATTE** scremato disidratato granulare, Sale, Farina di malto d'**ORZO**.

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 Pallet	Pezzi Pallet 120x80	Cartoni per MEZZO Pallet	Pezzi per MEZZO Pallet
Panettone Frutti di bosco e Nocciola 500 gr - Scatola	Cm 19x19xH13,5	6 Pz	cm 60x40xH15	36	216	20	120
Panettone Frutti di bosco e Nocciola 500 gr - Nudo	//	6 Pz	cm 60x40xH15	36	216	20	120
Panettone Frutti di bosco e Nocciola 800 gr - Scatola	Cm 23x23xH17	6 Pz	cm 71x48xH19	16	96	8	48
Panettone Frutti di bosco e Nocciola 800 gr - Nudo	//	6 Pz	cm 71x48xH19	16	96	8	48

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. Servire a una temperatura di 25°C.

Lotto di produzione:

Corrisponde alla data di SCADENZA

Valori Nutrizionali medi per 100g	
Energia	359 kcal 1502 KJoule
Grassi Totali	19 g
Di cui saturi	12 g
Carboidrati Totali	41 g
Di cui zuccheri	23 g
Fibre	1,5 g
Proteine	6,2 g
Sale	0,17 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_07.25