

SCHEDA TECNICA PANETTONE DA TRADIZIONE

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

Nome commerciale: PANETTONE DA TRADIZIONE

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



Codice articolo e Peso:

PT501 – 800 gr Scatola

PT501S – 800 gr Nudo

PT201 – 500gr Scatola

PT111S – 500 gr Nudo

PT801 – 200 gr Scatola

Codice EAN

8057977412826

8057977412840

8057977411102

8057977412413

8057977412802

Panettone da tradizione alto:

PT401M – 1500 gr Scatola

PT401MS – 1500 gr Nudo

8057977413137

8057977413151

Descrizione Prodotto:

Un classico della tradizione milanese, soffice, profumato di cedro, arance e pregiata vaniglia Bourbon del Madagascar. Al suo interno custodisce uvetta sultanina di colore ambrato e canditi di alta qualità. lavorato con burro ottenuto da crema di latte e con lievito madre fresco che esalta il gusto naturale del lievitato e offre fragranza.

Ingredienti:

Farina di **GRANO** tenero tipo “00”, **BURRO**, Scorzone arancio Navel 12x12 “Al naturale” (zucchero, sciroppo di glucosio), Zucchero semolato, Tuorlo d’**UOVO**, Uvetta sultana Australiana (trattata esternamente con olio vegetale di girasole 0,5%), Acqua, Lievito madre da rinfresco (contiene **FRUMENTO**), Pasta Aromatica (scorzone d’arancia Navel, zucchero, sciroppo di glucosio, scorza di arancia, scorza di limone, vaniglia in polpa Madagascar Bourbon), Cedro candito (cedro, zucchero, glucosio, acqua), **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	

Follador

FORNO DAL 1968

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 H160	Cartoni per MEZZO Pallet	Pezzi per MEZZO Pallet
Panettone da Tradizione 200 gr - Scatola	Cm 12x12xH13	12 Pz	cm 60x40xH15	36	432	20	240
Panettone da Tradizione 500 gr - Scatola	Cm 19x19xH13,5	6 pz.	cm 60x40xH15	36	216	20	120
Panettone da Tradizione 500 gr - Nudo	//	6 pz.	cm 60x40xH15	36	216	20	120
Panettone da Tradizione 800 gr - Scatola	Cm 23x23xH17	6 Pz	cm 71x48xH19	16	96	8	48
Panettone da Tradizione 800 gr - Nudo	//	6 Pz	cm 71x48xH19	16	96	8	48
Panettone da Tradizione 1500 gr - Scatola	Cm 23x23xH22	6 pz.	cm 71x48xH23	16	96	8	48

FORNO FOLLADOR SRL Sede Legale Via Roma 19 - 33080 Prata di Pordenone (PN)

Sede Operativa Via delle Crede 9 - 33170 Pordenone (PN)

P.I. 01971860935 - Codice SDI:5RUO82D Tel. 0434.570178 - info@fornofollador.it

Follador

FORNO DAL 1968

Panettone da Tradizione 1500 gr - Nudo	//	6 pz.	cm 71x48xh23	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	330 kcal 1381 KJoule
Grassi Totali	14 g
Di cui saturi	9,3 g
Carboidrati Totali	45 g
Di cui zuccheri	26 g
Fibre	0,6 g
Proteine	5,4 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_06.25