

Scheda Tecnica di Prodotto

Panettone senza lattosio

Data creazione: 20/09/2023 Revisione: 6 del 20/11/2025 Codice: PA001



Dati Generali

Peso netto cartone

Denominazione del prodotto Panettone senza lattosio

Denominazione di vendita Panettone - Prodotto da forno a lievitazione naturale

Codice articolo PA001

8031092 00001 4 **Codice EAN13** Intrastat 19059080

Descrizione del Prodotto

Forma e dimensioni Rotonda, Ø 16cm - h 18cm

Peso al pezzo 1000g Pezzi per cartone 1 1000g

Conservare inluogo fresco e asciutto, lontano da fonti di calore. Consigli d'uso: prima del consumo lasciar Modalità di conservazione

riposare al caldo o vicino ad una fonte di calore per esaltare la sofficità e la fragranza della pasta.

Shelf-life 90 gg

Elenco Ingredienti

Ingredienti: farina di frumento, burro senza lattosio, scorza di arancia candita (scorza d'arancia, zucchero, sciroppo di glucosio), tuorlo d'uovo, uva sultanina, zucchero, lievito madre vivo (frumento), pasta di arancia e di limone (scorze di arancia e di limone candite in pasta: sciroppo di glucosiofruttosio, scorze di arancia, scorze di limone, zucchero, succo di limone concentrato, aroma naturale di arancia), panna senza lattosio, miele di acacia, sale, vaniglia, zucchero invertito.

Può contenere tracce di: soia, frutta a guscio (nocciole, noci, pistacchi), senape

Il prodotto contiene glucosio e galattosio in conseguenza della scissione del lattosio. / The product contains glucose and galactose as a result of the cleavage of lactose. Lattosio/Lactose < 0,1g/100g

La Dolce Tuscia Pastry s.r.l. Via Guglielmo Marconi, 24 – 01015 Sutri (VT) – Sede operativa Via dell'Artigianato, 12 - 01012 Capranica (VT) - Italia - P. Iva 01625390560 Tel. +39 0761 667159 - Fax +39 0761 668474



Scheda Tecnica di Prodotto

Panettone senza lattosio

Data creazione: 20/09/2023 Revisione: 6 del 20/11/2025 Codice: PA001

Dichiarazione Nutrizionale

Nutriente	Valore per 100g	U.M.	AR per 100g
Energia Kjoule	1654	Chilojoule	20
Energia Kcalorie	395	Chilocalorie	20
Grassi	19	Grammi	27
Acidi grassi saturi	12	Grammi	60
Carboidrati	50	Grammi	19
Zuccheri	29	Grammi	32
Proteine	5.2	Grammi	10
Sale	0.39	Grammi	6.5

^{*} Assunzione di riferimento in un adulto medio 8400 kJ/ 2000 kcal

Allergeni

Allergene	Stato	
Cereali contenenti glutine	Presente	
Crostacei e prodotti a base di crostacei	Assente	
Uova e prodotti a base di uova	Presente	
Pesce e prodotti a base di pesce	Assente	
Arachidi e prodotti a base di arachidi	Assente	
Soia e prodotti a base di soia	Possibile contaminante	
Latte e prodotti a base di latte *	Presente (escluso il lattosio)	
Frutta a guscio	Possibile contaminante	
Sedano e prodotti a base di sedano	Assente	
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	Assente	
Anidride solforosa e solfiti	Assente	
Lupini e prodotti a base di lupini	Assente	
Molluschi e prodotti a base di molluschi	Assente	
Senape e prodotti a base di senape	Possibile contaminante	

Profilo Microbiologico

Parametro	Dato	
CBT	< 300.000 ufc/g	
STAFILOCOCCHI COAGULASI +	< 50 ufc/g	
ESCHERICHIA COLI	< 10 ufc/g	
SALMONELLA SPP	assente in 25 g	
LISTERIA MONOCYTOGENES	assente in 25 g	
MUFFE	< 500 ufc/g	
LIEVITI	< 250 ufc/g	

- Regolamento (CE) n.2073/2005 sui criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari
- Regolamento (CE) n.1441/2007 che modifica Regolamento (CE) n.2073/2005 sui criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari

Confezione

Imballo primarioBusta di plastica in polietileneSecondary packagingScatola di cartone box

La Dolce Tuscia Pastry s.r.l. Via Guglielmo Marconi, 24 – 01015 Sutri (VT) – Sede operativa Via dell'Artigianato, 12 - 01012 Capranica (VT) - Italia - P. Iva 01625390560 Tel. +39 0761 667159 - Fax +39 0761 668474

Quanto contenuto in questa scheda tecnica è basato sulle nostre migliori conoscenze ed informazioni al momento della sua stesura. Questa specifica e le informazioni contenute al suo interno rimangono di proprietà La Dolce Tuscia Pastry s.r.l. e non devono essere rivelate a terzi senza il permesso dell'Azienda.



Scheda Tecnica di Prodotto

Panettone senza lattosio

Data creazione: 20/09/2023 Revisione: 6 del 20/11/2025 Codice: PA001

Certificazioni e Autorizzazioni

Autorizzazione sanitaria

01/01/2001