



Dati Generali

Denominazione del prodotto	Panettone al cioccolato
Denominazione di vendita	Panettone al cioccolato - Prodotto da forno a lievitazione naturale
Codice articolo	PA002
Codice EAN13	8031092 00002 1
Intrastat	19059080

Descrizione del Prodotto

Forma e dimensioni	Rotonda, Ø 16cm - h 18cm
Peso al pezzo	1000g
Pezzi per cartone	1
Peso netto cartone	1000g
Modalità di conservazione	Conservare in luogo fresco e asciutto, lontano da fonti di calore. Consigli d'uso: prima del consumo lasciar riposare al caldo o vicino ad una fonte di calore per esaltare la sofficità e la fragranza della pasta.
Shelf-life	60gg

Elenco Ingredienti

Ingredienti: farina di **frumento**, **burro** senza lattosio, zucchero, tuorlo d'**uovo**, cioccolato fondente 8,9% (zucchero; pasta di cacao; burro di cacao; destrosio; emulsionante: lecitine di **soia**); aroma naturale di vaniglia), cioccolato al latte 8,9% (zucchero, burro di cacao, pasta di cacao, **latte** intero in polvere, siero di **latte** in polvere, emulsionante: lecitine di **soia**), Lievito madre vivo (**frumento**), **panna (latte)**, zucchero invertito, cioccolato fondente 3,4% (pasta di cacao, zucchero, burro di cacao, emulsionante: lecitina di **soia**, vaniglia), cacao 1,3%, sale

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

Dichiarazione Nutrizionale

Nutriente	Valore per 100g	U.M.	AR per 100g
Energia Kjoule	1788	Chilojoule	21
Energia Kcalorie	428	Chilocalorie	21
Grassi	23	Grammi	33
Acidi grassi saturi	14	Grammi	70
Carboidrati	48	Grammi	18
Zuccheri	28	Grammi	31
Proteine	6.1	Grammi	12
Sale	0.45	Grammi	7.5

* 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	Presente
Latte e prodotti a base di latte	Presente
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
STAFILOCOCCI 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 primario
Secondary packaging

Busta di plastica in polipropilene Cast neutro
Scatola 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 al Cioccolato

Data creazione: 12/02/2024
Revisione: 4 del 22/10/2025
Codice: PA002

Certificazioni e Autorizzazioni

Autorizzazione sanitaria 01/01/2001
ISO 22000:2018 - Sistemi di Gestione della Sicurezza Alimentare