

Scheda Tecnica di Prodotto

Panettone al Pistacchio

Data creazione: 24/09/2024 Revisione: 1 del 22/10/2025

Codice: PA006



Dati Generali

Denominazione del prodotto Panettone al Pistacchio

Denominazione di vendita Panettone al Pistacchio - Prodotto da forno a lievitazione naturale

Codice articolo PA006

Codice EAN13 8031092 00006 9 Intrastat 19059080

Descrizione del Prodotto

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

Peso al pezzo 1000g Pezzi per cartone Peso netto cartone 1000g

Modalità di conservazione Conservare inluogo 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

Elenco Ingredienti

Ingredienti: farina di frumento, cioccolato bianco (zucchero, burro di cacao, latte in polvere, emulsionante: lecitina di soia, vaniglia), burro senza lattosio, pasta di pistacchio 12,5%, tuorlo d'uovo, zucchero, Lievito madre vivo (frumento), zucchero invertito, panna (latte), Zucchero, acqua, sale

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

Dichiarazione Nutrizionale

Nutriente	Valore per 100g	U.M.	AR per 100g
Energia Kjoule	1968	Chilojoule	23
Energia Kcalorie	472	Chilocalorie	24
Grassi	29	Grammi	41
Acidi grassi saturi	15	Grammi	75
Carboidrati	43	Grammi	17
Zuccheri	25	Grammi	28
Proteine	7.6	Grammi	15
Sale	0.44	Grammi	7.3

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

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 al Pistacchio

Data creazione: 24/09/2024 Revisione: 1 del 22/10/2025 Codice: PA006

Allergeni

Allergene	Stato	
Frutta a guscio	Presente / 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	
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	_

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

Certificazioni e Autorizzazioni

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

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