



MARABISSI

pasticcERIA artigiana dal 1946

Scheda tecnica prodotto - Product technical sheet

PANETTONE GLASSATO ALLE NOCCIOLE 750 g

DESCRIZIONE - DESCRIPTION	
Denominazione di vendita - Selling name	Panettone ricoperto di glassa alle nocciole - Panettone coated with hazelnut frosting
Tipo prodotto - Product category	Prodotto dolciario da forno a lievitazione naturale - Naturally leavened oven baked cake
Forma/Aspetto - Shape/Look	Forma cilindrica "bassa" con cupolato tipico, crosta di nocciole color ambrato, pasta giallo paglierino. "Short" cylindrical shape with typical dome, hazelnut cr
Consistenza/Sapore/Odore - Texture/Taste/Smell	Soffice, fragrante, con sentore di uvetta e arancio candito- soft, fragrant, with raisins and candied orange scent
Elenco Ingredienti:	Farina di grano tenero tipo "0", Uva sultanina, Glassa alle nocciole 12% (Zucchero, Albume d'uova fresche, Nocciole 18% corrispondente al 2% del prodotto finito, Amido di riso, Farina di riso), Burro, Zucchero, Scorze di agrumi candite (Scorze d'arancia e cedro, Sciroppo di glucosio-fruttosio, Zucchero), Tuorlo d'uova fresche, Lievito madre naturale 6% (Farina di frumento, Acqua), Sciroppo di zucchero invertito, Emulsionanti: Mono e digliceridi degli acidi grassi, Latte intero fresco pastorizzato, Sale, Aromi naturali. Può contenere tracce di altra frutta a guscio (mandorle) e soia.
Ingredients:	Wheat flour, Sultanas, Hazelnut frosting 12% (Sugar, Fresh Egg white, Hazelnuts 18% corresponding to 2% of total ingredients, Rice starch, Rice flour) – Butter – Sugar – Candied Citrus peels (Orange and Citron peels, Glucose-Fructose syrup, Sugar) – Fresh Egg yolk – Natural yeast 6% (wheat flour, Water) – Invert Sugar – Emulsifying agent: Mono-diglycerides of fatty acids – Whole fresh pasteurized milk – Salt – Natural flavours. May contain traces of other nuts and soya.

DICHIARAZIONE ALLERGENI - PRODUCTS CAUSING ALLERGIES OR INTOLERANCES

Allergene-Allergens (Direttiva CE 2003/89/CE - all. II Reg. CE 1169/2011)	INGREDIENTE - INGREDIENT	POSSIBILI TRACCE - TRACES
Cereali* contenenti glutine e prodotti derivati Cereals* containing gluten, namely: wheat (such as spelt and khorasan wheat), rye, barley, oats	SI/YES Farina di frumento / Wheat flour Lievito naturale / Natural yeast	NO
Crostacei e prodotti derivati. Crustaceans and by-product	NO	NO
Uova (lecitina d'uovo) e prodotti derivati. Eggs (egg lecithin) and by-product	SI/YES Tuorlo d'uova fresche/Fresh egg yolk	NO
Pesce e prodotti derivati Fish and by-product	NO	NO
Arachidi e prodotti derivati. Peanuts and by-product	NO	NO

Soia e prodotti derivati. Soy and by-product	NO	SI/YES
Latte (lattosio) e prodotti derivati Milk (lactose) and by-product	SI/YES Burro / Butter Latte fresco intero pastorizzato /Fresh pasteurized whole milk	NO
Frutta a guscio** e prodotti derivati. Nuts** and by-product	SI/YES Nocciole/Hazelnuts	SI/YES Mandorle/Almonds
Sedano e prodotti derivati /Celery and by-products	NO	NO
Senape e prodotti derivati /Mustard and by-products	NO	NO
Semi di sesamo e prodotti derivati / Sesame seeds and by-products	NO	NO
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO2 / Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10 mg/kg or 10 mg/litre in terms of the total SO2	NO	NO
Lupini e prodotti derivati / Lupin and by-products	NO	NO
Molluschi e prodotti derivati / Molluscs and by-products	NO	NO

*grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati
(such as spelt and khorasan wheat), rye, barley, oats

*namely: wheat

**mandorle (Amigdalus communis), nocciole (Corylus avellana), noci comuni (Juglans regia), noci di acagiù (Anacardium occidentale), noci pecan [Carya illinoensis (Wangenh) K. Koch], noci del Brasile (Bertholletia excelsa), pistacchi (Pistacia vera), noci del Queensland (Macadamia ternifolia)
hazelnuts, walnuts, pistachio, pecans, brazilian nuts, macadamias, cashew nuts.

** almonds,

VALORI NUTRIZIONALI medi per 100g di prodotto - NUTRITIONAL DECLARATION per 100g

energia, energy, Kcal:	391
energia, energy, Kj:	1640
grassi, fats, g:	16
di cui acidi grassi saturi, of which saturates, g:	9,5
carboidrati, carbohydrates, g:	53
Di cui zuccheri, of which sugars g:	28
proteine, proteins g:	7
sale, salt g:	0,35

CARATTERISTICHE CHIMICHE e MICROBIOLOGICHE - CHEMICAL and MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS

Parametro	Valore / Value	Rif. Normativi / Normative references
AW / WA	0,80 +/- 0,05 %	
<i>Mesofili aerobici C.B.T.</i> <i>Aerobic mesofili</i>	< 1000 UFC/gr	n.a.
<i>Enterobatteri</i> <i>Enterobacteria</i>	<10 UFC/gr	n.a.

<i>Salmonella spp</i> <i>Salmonella spp</i>	Assente	Reg. CE 2073/05
<i>Lieviti</i> <i>Yeasts</i>	<100 UFC/gr.	n.a.
<i>Muffe</i> <i>Moulds</i>	<100 UFC/gr.	n.a.

OGM - GMO

In base alle dichiarazioni dei fornitori di materie prime, i prodotti non contengono OGM

According to statements of suppliers of raw materials, the products do not contain GMOs.

CONSERVAZIONE - STORAGE

modalità di conservazione storage conditions	Mantenere al riparo dalla luce diretta e da elevate temperature, in luogo fresco ed asciutto nel suo imballo originale. Avoid exposure to direct sunlight and high temperatures. Keep in a cool and dry place in its original packaging
Shelf life:	8 mesi - 8 months