



MARABISSI
pasticceria artigianale dal 1946

Scheda tecnica prodotto

PN CREMA AL CIOCCOLATO 850g

DESCRIZIONE/DESCRIPTION	
Denominazione vendita/Name:	Panettone senza scorze di agrumi canditi e uvetta, ricoperto di cioccolato 13%, farcito con crema al cioccolato 15,5% Panettone without candied citrus fruit peels and sultanas, chocolate coated 13%, chocolate flavouring cream-filled 15.5%
Tipo prodotto/Description:	Prodotto dolciario da forno a lievitazione naturale. Naturally leavened oven baked cake.
Ingredienti:	Farina di grano tenero tipo "0", Crema al cioccolato (Sciroppo di glucosio, Acqua, Cioccolato 20% (cacao, zucchero, burro di cacao) corrispondente al 3,1% del prodotto finito, Zucchero, Destrosio, Burro, Alcool, Addensanti: pectina, Aromi), Cioccolato (pasta di cacao, zucchero, burro di cacao, burro, emulsionanti: lecitina di soia), Uova fresche, Zucchero, Burro, Latte intero fresco pastorizzato, Lievito naturale (contiene frumento), Emulsionanti: mono e digliceridi degli acidi grassi, Sale, Fruttosio, Aromi.
Ingredients:	Wheat flour – Chocolate cream (Glucose syrup, Water, Chocolate 20% (cocoa, sugar, cocoa butter) corresponding to 3.1% of total ingredients, Sugar, Dextrose, Butter, Alcohol, Thickener: Pectin, Flavours) – Chocolate (Cocoa mass, Sugar, Cocoa butter, Butter, Emulsifying agent: Soya lecithin) - Fresh eggs – Sugar – Butter – Whole fresh pasteurized milk – Natural yeast (contains wheat) – Emulsifying agent: Mono-diglycerides of fatty acids – Salt – Fructose – Flavours.

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 and products thereof	SI / YES	NO
Crostacei e prodotti derivati / Crustaceans and products thereof	NO	NO
Uova e prodotti derivati/ Eggs and products thereof	SI/YES	NO
Pesce e prodotti derivati / Fish and products thereof	NO	NO
Arachidi e prodotti derivati / Peanuts and products thereof	NO	SI
Soia e prodotti derivati / Soybeans and products thereof	NO	SI / YES
Latte (lattosio) e prodotti derivati / Milk and products thereof (including lactose)	SI / YES	NO
Frutta a guscio e prodotti derivati / Nuts and products thereof	NO	SI / YES (nocciole, mandorle / hazelnuts, almonds)
Sedano e prodotti derivati / Celery and products thereof	NO	NO
Senape e prodotti derivati / Mustard and products thereof	NO	NO
Semi di sesamo e prodotti derivati / Sesame seeds and products thereof	NO	NO
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO ² / Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10 mg/kg or 10 mg/litre in terms of the total SO ₂	NO	NO
Lupini e prodotti derivati / Lupin and products thereof	NO	NO
Molluschi e prodotti derivati / Molluscs and products thereof	NO	NO

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

energia/energy value, kcal:	392
energia/energy value, kJ:	1644
grassi/fats, g:	17,00
<i>di cui acidi grassi saturi/of which saturates g:</i>	11,00
<i>colesterolo/cholesterol</i>	75mg
<i>acidi grassi trans/trans fatty acids</i>	0,40
carboidrati/carbohydrates, g:	52,00
<i>di cui zuccheri/of which sugar, g:</i>	25,00
fibra alimentare/fibre, g:	2,50
proteine/protein, g:	6,50
sodio/sodium	180mg
sale/salt, g:	0,46
ceneri/ashes	1g
ferro/iron	2mg
calcio/calcium	45mg

**CARATTERISTICHE CHIMICHE e MICROBIOLOGICHE
CHEMICAL and MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS**

Parametro/Parameter	Valore/Value	Rif. Normativi/Ref.
<i>Umidità/Humidity</i>	21% +/- 2	n.a.
<i>Acidità (acido lattico)/ Acidity (lactic acid)</i>	0,30% +/- 0,1	n.a.
<i>Ph</i>	5,5 +/- 0,5	n.a.
<i>AW/WA</i>	0,82 +/- 0,05	n.a.
<i>Mesofili aerobi C.B.T./ Aerobic mesophilic bacteria</i>	max 1000 UFC/g	n.a.
<i>Enterobatteri/Enterobacteria</i>	max 10UFC/g	n.a.
<i>Salmonella/Salmonella</i>	Assenti/Absent	n.a.
<i>Lieviti/Yeasts</i>	max 100 UFC/1g	n.a.
<i>Muffe/Moulds</i>	max 100 UFC / g	n.a.

OGM

Non sono presenti Organismi Geneticamente Modificati/. No Genetically Modified Organisms are present.

CONSERVAZIONE - STORAGE

modalità di conservazione	Mantenere in luogo fresco ed asciutto al riparo dalla luce diretta, lontano da fonti di calore. Store in a cool dry place, protected from direct light, away from heat sources
T.M.C./D.M.D.	30/06 seguito dall'anno successivo a quello di produzione 30/06 followed by the year after the production year

SPECIFICHE COMMERCIALI - COMMERCIALSPECIFICATIONS

peso gr.	850	codice EAN	8027269186780
pezzi per cartone/ pcs per box	6		
tipo confezione/packaging	in film di PP – spess. 38mm, materiale per usi alimentari Conforme al D.M. 21/03/73 e successivi aggiornamenti, incartati con fiocco PP film .38mm. Suitable for food contact in accordance with D.M.21/03/73 and following updates, wrapped with bow		