1. DENOMINAZIONE DI VENDITA

Pandoro – Prodotto dolciario da forno a lievitazione naturale

Pandoro – Gâteau de four à levure naturelle

Pandoro – Naturally leavened oven baked cake

Pandoro – Hefekuchen

Pandoro – Producto de horno a levadura natural

2. CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

- Descrizione: Pasta lavorata con lievito naturale. Impasti e lievitazioni ottenuti con sistemi automatici di produzione e controllo. Cottura a temperatura differenziata in forno continuo. Raffreddamento rapido. Confezionamento.
- Forma/Aspetto: tronco di cono con modellatura a stella, crosta color ambrato, pasta giallo paglierino
- Quantità netta unitaria: 1000 g ℮ (comprensivo della bustina di zucchero a velo da 50 g)
- Consistenza/Sapore/Odore: soffice, fragrante.
- Sacchetto: film di polipropilene-EVOH o polietilene-EVOH. Materiale idoneo al contatto con alimenti come previsto da DM 21 marzo 1973 e successivi aggiornamenti (informazioni per tabella ambientale: OTHER 7, PLASTICA), chiuso con laccetto di metallo plastificato tipo twist (informazioni per tabella ambientale: C/FE92, METALLO).
- Prodotto realizzato in conformità al Decreto 16/05/2017 relativo a modifiche al D.Mi.A.P. del 22/07/05 sulla "Disciplina e vendita di taluni prodotti dolciari da forno".

3. LISTA INGREDIENTI

INGREDIENTI: farina di **grano** tenero tipo "0", **uova** fresche, zucchero, **burro**, **latte** intero fresco pastorizzato 4%, lievito naturale (farina di **grano**, acqua) fruttosio, emulsionanti: mono- e digliceridi degli acidi grassi, sale, lievito di birra, aromi.
Può contenere frutta a guscio, soia e senape.
Ingredienti bustina di zucchero a velo (5%): zucchero, amido di **grano**, aromi.

INGRÉDIENTS: farine de **blé**, **œufs** frais, sucre, **beurre**, **lait** entier frais pasteurisé 4%, levure naturelle (farine de **blé**, eau), fructose, émulsifiant: mono- et diglycérides des acides gras, sel, levure de bière, arômes.
Peut contenir des fruits à coque, soja et moutarde.
Ingrédients sachet sucre glace (5%): sucre, amidon de **blé**, arômes.

INGREDIENTS: **wheat** flour, fresh **eggs**, sugar, **butter**, whole fresh pasteurized **milk** 4%, natural yeast (**wheat** flour, water), fructose, emulsifier: mono-diglycerides of fatty acids, salt, beer yeast, flavours.
May contain nuts, soya and mustard.
Ingredients packet icing sugar (5%): sugar, **wheat** starch, flavours.

ZUTATEN: **Weizen**mehl, frische **Eier**, Zucker, **Butter**, pasteurisierte frische Voll**milch** 4%, Naturhefe (**Weizen**mehl, Wasser), Fruktose, Emulgator: Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, Salz, Bierhefe, Aromen.
Kann Schalenfrüchte, Soja und Senf enthalten.
Zutaten Päckchen Puderzucker (5%): Zucker, **Weizen**stärke, Aromen.

INGREDIENTES: harina de **trigo**, **huevos** frescos, azúcar, **mantequilla**, **leche** entera fresco pasteurizada 4%, levadura natural (harina de **trigo**, agua), fructosa, emulsionantes: mono- y diglicéridos de los acido grasos, sal, levadura de cerveza, aromas.
Puede contener frutos de cáscara, soja y mostaza.
Ingredientes sobrecito azúcar impalpable (5%): azúcar, almidón de **trigo**, aromas.

4. TMC, MODALITÀ DI STOCCAGGIO E CONSERVAZIONE

T.M.C.: 30/04 seguito dall'anno successivo a quello di produzione

Mantenere nella sua confezione originale e in ambiente fresco ed asciutto.
Laisser le produit dans son emballage et dans un lieu frais.
Keep the product in its own packing and in a cool place.
Das Produkt in seiner Originalverpackung kühl und trocken lagern.
Mantener en lugar fresco y seco dentro del envase original.

5. ORGANISMI GENETICAMENTE MODIFICATI (OGM)

Selezioniamo e controlliamo gli ingredienti per verificare che essi non siano geneticamente modificati.

6. CARATTERISTICHE CHIMICHE
(Valori medi per 100 g di prodotto finito al confezionamento, non considerando lo zucchero a velo di decorazione)

Umidità	23,0 % ± 4,0
Acidità (ac. lattico)	0,26 % ± 0,15
pH	5,0 ± 0,7
A_w	0,82 ± 0,05

7. CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Mesofili aerobi C.B.T.	max	1000 UFC/g
Enterobatteri	max	10 UFC/g
Salmonella spp.		Assenza/25g
Lieviti	max	100 UFC/g
Muffe	max	100 UFC/g

8. DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE
(Valori medi per 100 g di prodotto finito comprensivi dello zucchero a velo)

Valori medi per 100 g		
Energia	1684	kJ
	402	kcal
Grassi	20	g
di cui acidi grassi saturi	12	g
Carboidrati	48	g
di cui zuccheri	21	g
Fibre	2,6	g
Proteine	7,0	g
Sale	0,57	g

9. ALLERGENI (Reg. UE 1169/2011 Allegato II)

ALLERGENI	PRESENZA Si/No	Possibile presenza Si/No
CEREALI CONTENENTI GLUTINE (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati.	Si Farina di grano Lievito naturale Amido di grano	
Crostacei e prodotti a base di crostacei	No	No
UOVA e prodotti a base di uova	Si Uova fresche	
PESCE e prodotti a base di pesce	No	No
ARACHIDI e prodotti a base di arachidi	No	No
SOIA e prodotti a base di soia	No	Si
LATTE e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)	Si Burro Latte fresco intero pastorizzato	
FRUTTA A GUSCIO: mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiu, noci pecan, noci del Brasile, noci del Queensland, pistacchi e prodotti derivati.	No	Si Nocciole Mandorle Pistacchi
SEDANO e prodotti a base di sedano	No	No
SENAPE e prodotti a base di senape	No	Si
SEMI DI SESAMO e prodotti a base di sesamo	No	No
ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI in concentrazioni superiori a 10mg/kg o 10mg/l espressi come SO_2	No	No
LUPINI e prodotti a base di lupini	No	No
MOLLUSCHI e prodotti a base di molluschi	No	No