



SCHEDA TECNICA

Technical sheet - Technisches Unterlage - Documentación técnica- Fiche technique - Folha de dados técnicos

| | |
|--|---|
| Codice Prodotto Product Code - Produktcode - Código de Producto - Code de Produit -Código do Produto | PCBG100 |
| Denominazione commerciale Trade name-Handelsname- Nombre comercial-Nom de marque -Nome comercial | PANETTONCINO TRAD. GLAS.BASSO 110g CEL. SEMICONF. *ICED "PANETTONE " 110g PLAIN BAG* |
| Denominazione legale Legal name-Verkehrsbezeichnung- Denominación legal de Venta-Nom legal de vente-Nome jurídico vendas | PANETTONCINO GLASSATO |

DATI CARATTERISTICI DEL PRODOTTO E PALETTIZZAZIONE

**(Product's characteristics and pallet's composition - Besondere Produkteigenschaften und
Zusammensetzung der Palette - Características del producto y de paletización - Fiche technique
et composition de la palette - Dados do produto e paletização)**

| CARATTERISTICHE PRODOTTO (Product's characteristics - Produkteigenschaften - características del producto - fiche technique - dados do produto) | VALORE MEDIO (average value - Mittelwert - valor medio - valeur moyenne - valor médio) | UM |
|--|---|-----------|
| PESO NETTO (net weight - Nettogewicht - peso neto - poids net - peso líquido) | 110 | g |
| PESO LORDO (gross weight – Bruttogewicht – peso bruto - poids brut - peso bruto) | 115 | g |
| DIAMETRO (diametro - diameter - Durchmesser - diámetro - diamètre - diâmetro) | 90 | mm |
| ALTEZZA (Height - Höhe - Altura - hauteur - altura) | 40 | mm |
| ALTEZZA AL CENTRO (height at the centre - Spitzenhöhe - altura del centro - hauteur au cœur - altura no coração) | 70 | mm |
| LUNGHEZZA TESTA-CODA (head – tail Lenght - Kopf - Schwanz Länge - Longitud cabeza - cola - Longueur tête-queue - Comprimento da cabeça-cauda) | | mm |
| LUNGHEZZA ALA-ALA (wing-wing lenght - Flügel-Flügel Länge - longitud ala-ala - Longueur ala-ala - Comprimento ala-ala) | | mm |

| CARATTERISTICHE IMBALLO PRIMARIO (primary packagingfeatures - Original- Verpackung Eigenschaften - características de embalaje primario - caractéristiques de l'emballage primaire - características de embalagem primária) | VALORE MEDIO | UM |
|--|---------------------|-----------|
| TWIST - PESO (Twist-Weight / Twist-Gewicht / Twist-peso / Twist-poids / Twist- peso) | 0.00 | g |



| | | |
|--|-----|----|
| TWIST - LUNGHEZZA MISURA 1 (Twist-Height (1) / Twist-Länge (1) / Twist-Longitud (1) / Twist - Longueur (1) / Twist- comprimento (1)) | | mm |
| SACCHETTO - LARGHEZZA (bag - width/ Tüte- Breite / Bolsa - anchura / Sachet / sacco- largura) | | mm |
| SACCHETTO - ALTEZZA (bag - Height/ Tüte Höhe / Bolsa - Altura / Sachet - Hauteur/ sacco - altura) | | mm |
| SACCHETTO - PESO (bag - weight / Tüte - Gewicht/ Bolsa- peso/ Sachet - poids/ sacco - peso) | .00 | g |
| SACCHETTO - SPESSORE (bag - Depth / Tüte - Dicke / Bolsa - espesor / Sachet -paisseur / sacco - espessura) | | µm |
| SACCHETTO - STAMPATO (bag - marked/ Tüte - gezeichnet / Bolsa-marcado / Sachet - marqué / sacco - marcado) | | NO |

| CARATTERISTICHE IMBALLO SECONDARIO E PALLETTIZZAZIONE (secondary packaging features and pallet's composition - Sekundär-Verpackung Eigenschaften und Zusammensetzung der Palette - características de embalaje secundario y paletización - caractéristiques de l'emballage secondaire et composition de la palette - características de embalagem secundário e paletização) | VALORE MEDIO | UM |
|--|---------------------|-----------|
| CARTONE - LARGHEZZA ESTERNA (Box-external Width /Karton- äußere Breite/ Cárton - Anchura exterior / Cartons - extérieur largeur / Embalagens - exterior largura) | 260 | mm |
| CARTONE - LUNGHEZZA ESTERNA (Box-external length /Karton- äußere Länge / Cárton - longitud exterior / Cartons - extérieur Longueur / Embalagens - exterior Comprimento) | 800 | mm |
| CARTONE - ALTEZZA ESTERNA (Box-external Height /Karton- äußere Höhe / Cárton - Altura exterior / Cartons - extérieur Hauteur / Embalagens - exterior altura) | 170 | mm |
| PEZZI PER CARTONE (Pieces per box - Stück per Karton - Piezas por cartón - Pièces par carton - Peças por caixa) | 32 | |
| PEZZI PER PALLET (Pieces per pallet - Stück per Palette- Piezas por paleta - Pièces par palette - Peças por paleta) | 1280 | |
| CARTONI PER STRATO (Boxes per layer - Karton per Schicht - Cartón por plano - Cartons pour la couche - Embalagens de cartão para camada) | 4 | |
| NUMERO STRATI (Number of Layers - Zahl von Schicht - número de planos - Nombre de couches - Número de camadas) | 10 | |
| CARTONI PER PALLET (Boxes per pallet - Karton per Palette - Cartón por paleta - Cartons x palette - Caixas x pallet) | 40 | |
| EPAL | 80 x 120 | cm |
| PESO PALLET COMPLETO (full pallet weight – Vollpalettengewicht - peso del palet completo - poids de la palette complète - peso paleta completo) | 198 | Kg |



DATI ORGANOLETTICI E CARATTERISTICHE ANALITICHE

organoleptic and analytical data - organoleptischen und analytische Data - datos organolépticos y analíticos - caractéristiques organoleptique et analytique - sensory e analítico dados

T.M.C./Shelf life: 6 - 8 mesi ad una temperatura max di 18-20° C.

Shelf life: 6 - 8 months at max 18-20°C.

Haltbarkeit: 6 - 8 Monate bei max 18-20 ° C.

Periodo de validez: 6 - 8 meses a un máximo de 18-20 ° C.

Durée du produit: 6-8 mois maximum à 18-20 ° C.

Prazo de validade: 6-8 meses no máximo a 18-20 ° C.

| Tipo caratteristica | Descrizione | UM Valutazione |
|---------------------|-------------|----------------|
|---------------------|-------------|----------------|

IT

| | | |
|-------------------------|------------------------|------------------------------|
| Colore Interno | Giallo tipico luminoso | Scala di valutazione interna |
| Colore Esterno | Biscotto uniforme | Scala di valutazione interna |
| Carica batterica totale | Inf. 1000 | UFC/g |
| Muffe | Inf. 1000 | UFC/g |
| Umidita' | 15 | % |

FR

| | | |
|--------------------|------------------|-----------------------------|
| couleur intérieure | Typique jaune | échelle de notation interne |
| couleur extérieure | Biscuit uniforme | échelle de notation interne |
| Flore totale | <1000 | UFC/g |
| Moisissures | <1000 | UFC/g |
| Humidité | 15 | % |

GB

| | | |
|----------------|-----------------|-----------------------|
| interior color | typical yellow | rating scale internal |
| exterior color | biscuit uniform | rating scale internal |
| Total count | <1000 | CFU/g |
| Moulds | <1000 | CFU/g |
| Moisture | 15 | % |

D

| | | |
|------------------|------------------|----------------------|
| Interieurfarbe | typischen gelben | Ratingskala internen |
| Außenfarbe | Biscuit Uniform | Ratingskala internen |
| Gesamtkeimzahl | <1000 | KBE/g |
| Formen | <1000 | KBE/g |
| Luftfeuchtigkeit | 15 | % |

E

| | | |
|----------------|-----------------|--------------------------------|
| color interior | amarillo típico | escala de calificación interno |
|----------------|-----------------|--------------------------------|



| | | |
|----------------|------------------|--------------------------------|
| color exterior | Biscuit uniforme | escala de calificación interno |
| recuento total | <1000 | UFC/g |
| Moldes | <1000 | UFC/g |
| Humedad | 15 | % |

P

| | | |
|------------------------|------------------|-----------------------------|
| interior cor | típico amarelo | escala de avaliação interna |
| cor exterior | uniforme Biscuit | escala de avaliação interna |
| carga bacteriana total | <1000 | UFC/g |
| Moldes | <1000 | UFC/g |
| umidade | 15 | % |

AUS

| | | |
|----------------|-----------------|-----------------------|
| interior color | typical yellow | rating scale internal |
| exterior color | biscuit uniform | rating scale internal |
| Total count | <1000 | CFU/g |
| Moulds | <1000 | CFU/g |
| Moisture | 15 | % |

USA

| | | |
|----------------|-----------------|-----------------------|
| interior color | typical yellow | rating scale internal |
| exterior color | biscuit uniform | rating scale internal |
| Total count | <1000 | CFU/g |
| Moulds | <1000 | CFU/g |
| Moisture | 15 | % |



Ingredienti - Ingredients - Ingrédients - Ingrédients - Zutaten - Ingredientes

IT

PRODOTTO DA FORNO A LIEVITAZIONE NATURALE CON GLASSA 8%

INGREDIENTI: farina di **frumento**, uva sultanina 18%, tuorlo d'**uovo**, **burro**, zucchero di canna, lievito naturale (farina di **frumento**), scorzone d'arancia candita 5% (scorzone d'arancio, zucchero, sciroppo di glucosio-fruttosio), emulsionanti: mono e di-gliceridi degli acidi grassi, lecitina di girasole; sciroppo di glucosio-fruttosio, sciroppo di zucchero invertito, malto d'**orzo**, sale, aromi. INGREDIENTI DELLA GLASSA E DELLA DECORAZIONE: zucchero, **albume**, "**Nocciola Piemonte IGP**", armelline, **mandorle**, farina di riso. Può contenere tracce di **soia**. Conservare in un luogo fresco e asciutto.

FR

PRODUIT DE FOUR À LEVAGE NATUREL AVEC GLAÇAGE 8%

INGRÉDIENTS: farine de **blé**, raisins secs 18%, jaune d'**œuf**, **beurre**, sucre de canne, levain naturel (farine de **blé**), écorces d'orange confité 5% (écorces d'orange, sucre, sirop de glucose-fructose), émulsifiants: mono et di-glycérides des acides gras, lécithine de tournesol; sirop de glucose-fructose, sirop de sucre inverti, malt d'**orge**, sel, arômes. INGRÉDIENTS DU GLAÇAGE ET DÉCORATION: sucre, blanc d'**œuf**, "**Noisette du Piémont**", amandes d'abricot, **amandes**, farine de riz. Peut contenir des traces de **soja**. À conserver dans un endroit frais et sec.

GB

NATURALLY LEAVENED OVEN-BAKED CAKE WITH ICING 8%

INGREDIENTS: **wheat** flour, raisins 18%, **egg** yolk, **butter**, raw cane sugar, natural yeast (**wheat** flour), candied orange peels 5% (orange peels, sugar, glucose-fructose syrup), emulsifiers: mono-and di-glycerides of fatty acids, sunflower lecithin; glucose-fructose syrup, invert sugar syrup, **barley** malt, salt, flavouring agents. INGREDIENTS OF ICING AND DECORATION: sugar, **egg** white, "**Piedmont Hazelnut**", kernels, **almonds**, rice flour. May contain traces of **soya**. Store in a cool and dry place.

D

AUF NATÜRLICHEM TREIBMITTEL GEBACKENES PRODUKT, MIT GLASUR 8%

ZUTATEN: **Weizenmehl**, Rosinen 18%, **Eigelb**, **Butter**, Rohrzucker, natürliche Hefe (**Weizenmehl**), Orangeat 5% (Orangenschale, Zucker, Glukose-Fruktose-Sirup), Emulgatoren: E471, E322; Glukose-Fruktose-Sirup, invertierter Zuckersirup, **Gerstenmalz**, Salz, Aromen. ZUTATEN GLASUR UND DEKORATION: Zucker, **Eiweiss**, "**Piemont- Haselnüss**", Aprikosenkerne, **Mandeln**, Reismehl. Kann Spuren von **Soja** enthalten. Kühl und trocken lagern.

E

PRODUCTO DE HORNO A LEVADURA NATURAL CON GLASEADO 8%

INGREDIENTES: harina de **trigo**, pasa 18%, yema de **huevo**, **mantequilla**, azúcar de caña, levadura natural (harina de **trigo**), cortezas de naranja confitada 5% (cortezas de naranja, azúcar, jarabe de glucosa-fructosa), emulsionantes: mono y di-glicéridos de los ácidos grasos, lecitina de girasol; jarabe de glucosa-fructosa, jarabe de azúcar invertido, malta de **cebada**, sal, aromas. INGREDIENTES DEL GLASEADO Y DECORACIÓN: azúcar, clara de **huevo**, "**Avellana Piemonte**", almendras de albaricoque, **almendras**, harina de arroz. Puede contener trazas de **soja**. Conservar en lugar fresco y seco.

P

PRODUTO DE FORNO A LEVEDAÇÃO NATURAL COM GLACÊ 8%

INGREDIENTES: farinha de **trigo**, uva passa 18%, gema de **ovo**, **manteiga**, açúcar de cana, levedura natural (farinha de **trigo**), cascas de



laranja cristalizadas 5% (pedaços de laranja, açúcar, xarope de glicose-frutose), emulsionantes: mono e di-glicerídeos dos ácidos gordos, lecitina de girassol; xarope de glicose-frutose, xarope de açúcar invertido, malte de **cevada**, sal, aromas. INGREDIENTES DO GLACÊ E DECORAÇÃO: açúcar, clara de **ovo**, "**Avelã Piemonte**", amêndoas de damasco, **amêndoas**, farinha de arroz. Pode conter traças de **soja**. Conservar em lugar fresco e seco.

AUS

NATURALLY LEAVENED OVEN-BAKED CAKE WITH ICING 8%

INGREDIENTS: wheat flour, raisins, egg yolk, butter, raw cane sugar, natural yeast (wheat flour), candied orange peels (orange peels, sugar, glucose-fructose syrup), emulsifiers: mono-and di-glycerides of fatty acids, sunflower lecithin; glucose-fructose syrup, invert sugar syrup, barley malt, salt, flavouring agents. INGREDIENTS OF ICING AND DECORATION: sugar, egg white, "Piedmont Hazelnut", kernels, almonds, rice flour. Contains wheat, egg, milk, nuts. May contain traces of soya. Store in a cool and dry place.

USA

NATURALLY LEAVENED OVEN-BAKED CAKE WITH ICING 8%

INGREDIENTS: wheat flour, raisins, egg yolk, butter, raw cane sugar, natural yeast (wheat flour), candied orange peels (orange peels, sugar, glucose-fructose syrup), emulsifiers: mono-and di-glycerides of fatty acids, sunflower lecithin; glucose-fructose syrup, invert sugar syrup, barley malt, salt, flavouring agents. INGREDIENTS OF ICING AND DECORATION: sugar, egg white, "Piedmont Hazelnut", kernels, almonds, rice flour. Contains wheat, egg, milk, nuts. May contain traces of soya. Store in a cool and dry place.

AUSTRALIA

| NUTRITION INFORMATION | |
|--------------------------------|---------|
| SERVINGS PER PACKAGE: | 1.1 |
| SERVING SIZE: | 100 g |
| QUANTITY PER SERVING/PER 100 g | |
| ENERGY | 1555 kJ |
| PROTEIN | 7.0 g |
| FAT, TOTAL | 14 g |
| - SATURATED | 8.0 g |
| CARBOHYDRATE | 54 g |
| - SUGARS | 30 g |
| SODIUM | 140 mg |

BRASILE

| Informação Nutricional | | |
|------------------------|--------------------|-------|
| Porção 80 g (1 fatia) | | |
| Quantidade por porção | | %VD* |
| Valor energético | 289 kcal = 1216 kJ | 14 % |
| Carboidratos | 42 g | 14 % |
| Proteínas | 5.6 g | 7.5 % |
| Gorduras Totais | 11 g | 20 % |
| Gorduras Saturadas | 6.4 g | 29 % |
| Gorduras trans | 0.0 g | 0 % |
| Fibra alimentar | 1.6 g | 6.4 % |
| Sódio | 112 mg | 5 % |

(*) % Valores Diários de referência com base em uma dieta de 2.000 kcal ou 8.400 kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas. (**) % VD não estabelecido.

CANADA

| NUTRITION FACTS VALEUR NUTRITIVE | | |
|---|---|------|
| Per 1/1 Panettone (100 g) Par 1/1 Panettone (100 g) | | |
| Amount/Teneur | % Daily Value* % Valeur quotidienne* | |
| Calories/Calories | 420 | |
| Fat/Lipides | 16 g | 23 % |
| Saturated/Saturés | 9 g | 45 % |
| + Trans/Trans | 0 g | |
| Cholesterol/Cholestérol | 120 mg | 40 % |
| Sodium/Sodium | 150 mg | 7 % |
| Carbohydrate/Glucides | 60 g | 22 % |
| Fiber/Fibres | 3 g | 11 % |
| Sugars/Sucres | 33 g | |
| Protein/Protéines | 8 g | |
| Vitamin A/Vitamine A | 0 % | |
| Vitamin C/Vitamine C | 0 % | |
| Calcium/Calcium | 10 % | |
| Iron/Fer | 6 % | |
| *Percent Daily Values are based on a 2,000 calories diet. *Pourcentage de valeurs quotidiennes sont basés sur un régime de 2.000 calories. | | |

EUROPA

| Dichiarazione Nutrizionale - Déclaration nutritionnelle - Nutrition declaration - Nährwertdeklaration - Información nutricional (Valori medi-Valeurs moyennes-Mean value-Durchschnittswerte-Valores medios) su 100 g | | |
|---|---------|----------|
| Energia • énergie • energy • energie • valor energético | 1579 kJ | 376 kcal |
| Grassi • Matières grasses • fat • fett • grasas | | 14 g |
| di cui acidi grassi saturi • dont acides gras saturés • of which saturates • davon gesättigte Fettsäuren • de las cuales saturadas | | 8.0 g |
| Carboidrati • glucides • carbohydrate • kohlenhydrate • hidratos de carbono | | 54 g |
| di cui zuccheri • dont sucres • of which sugars • davon zucker • de los cuales azúcares | | 30 g |
| Proteine • protéines • protein • Eiweiß • proteínas | | 7.0 g |
| Sale • sel • salt • Salz • sal | | 0.25 g |

| | | | |
|--|------------|-------------------|-------------|
| Nutrition Facts | | | |
| Serving Size: | | 110 g | |
| Servings Per Container: | | 1 | |
| Amount Per Serving | | | |
| Calories | 420 | Calories from Fat | 150 |
| % Daily Value* | | | |
| Total Fat | 16 g | | 23 % |
| Saturated Fat | 9 g | | 45 % |
| <i>Trans</i> Fat | 0 g | | |
| Cholesterol | 120 mg | | 40 % |
| Sodium | 150 mg | | 7 % |
| Total Carbohydrate | 60 g | | 22 % |
| Dietary Fiber | 3 g | | 11 % |
| Sugars | 33 g | | |
| Protein | 8 g | | |
| Vitamin A | 0 % | Vitamin C | 0 % |
| Calcium | 10 % | Iron | 6 % |
| *Percent Daily Values are based on a 2,000 calorie diet. Your Daily Values may be higher or lower depending on your calorie needs: | | | |
| | | Calories | 2,000 2,500 |
| Total Fat | Less than | 65 g | 80 g |
| Saturated Fat | Less than | 20 g | 25 g |
| Cholesterol | Less than | 300 mg | 300 mg |
| Sodium | Less than | 2,400 mg | 2,400 mg |
| Total Carbohydrate | | 300 g | 375 g |
| Dietary Fiber | | 25 g | 30 g |
| Calories per Gram: Fat 9 Carbohydrate 4 Protein 4 | | | |



DATI AZIENDALI:

Albertengo Panettoni S.p.A.

Via Cardè n.2/a

12030 Torre San Giorgio (CN) ITALY

P.IVA e C.F. 01876670041

Telefono: +39 172 921028

Fax: +39 172 921921

Sito: www.albertengo.com

Indirizzi email:

- Amministrazione: info@albertengo.com
- Assicurazione qualità: qualita@albertengo.com
- Commerciale: commerciale@albertengo.com
- Contabilità: cont@albertengo.com



Azienda certificata ISO 14001:2004



Azienda certificata OHSAS 18001:2007