



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	PLX33
Denominazione commerciale Trade name-Handelsname- Nombre comercial-Nom de marque -Nome comercial	CIOCCOLONE CIUFFO 750gr *CHOCOLATE "PANETTONE" CIUFFO H/W 750gr*
Denominazione legale Legal name-Verkehrsbezeichnung- Denominación legal de Venta-Nom legal de vente-Nome jurídico vendas	PANETTONE AL CIOCCOLATO CON GLASSA SENZA UVETTA E SCORZE DI AGRUMI - CIUFFO T.750

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)	750	g
PESO LORDO (gross weight - Bruttogewicht - peso bruto - poids brut - peso bruto)	785	g
DIAMETRO (diametro - diameter - Durchmesser - diámetro - diamètre - diâmetro)	185	mm
ALTEZZA (Height - Höhe - Altura - hauteur - altura)	60	mm
ALTEZZA AL CENTRO (height at the centre - Spitzenhöhe - altura del centro - hauteur au cœur - altura no coração)	120	mm
LUNGHEZZA TESTA-CODA (head - tail Length - Kopf - Schwanz Länge - Longitud cabeza - cola - Longueur tête-queue - Comprimento da cabeça-cauda)		mm
LUNGHEZZA ALA-ALA (wing-wing length - 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)	0.30	g



TWIST - LUNGHEZZA MISURA 1 (Twist-Height (1) / Twist-Länge (1) / Twist-Longitud (1) / Twist - Longueur (1) / Twist- comprimento (1))	100	mm
SACCHETTO - LARGHEZZA (bag - width/ Tüte- Breite / Bolsa - anchura / Sachet / sacco- largura)	370	mm
SACCHETTO - ALTEZZA (bag - Height/ Tüte Höhe / Bolsa - Altura / Sachet - Hauteur/ sacco - altura)	460	mm
SACCHETTO - PESO (bag - weight / Tüte - Gewicht/ Bolsa- peso/ Sachet - poids/ sacco - peso)	12.95	g
SACCHETTO - SPESSORE (bag - Depth / Tüte - Dicke / Bolsa - espesor / Sachet -paisseur / sacco - espessura)	40	µm
SACCHETTO - STAMPATO (bag - marked/ Tüte - gezeichnet / Bolsa-marcado / Sachet - marqué / sacco - marcado)	NO	

CARATTERISTICHE IMBALLO SECONDARIO E PALLETIZZAZIONE (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)	250	mm
CARTONE - LUNGHEZZA ESTERNA (Box-external length /Karton- äußere Länge / Cárton - longitud exterior / Cartons - extérieur Longueur / Embalagens - exterior Comprimento)	680	mm
CARTONE - ALTEZZA ESTERNA (Box-external Height /Karton- äußere Höhe / Cárton - Altura exterior / Cartons - extérieur Hauteur / Embalagens - exterior altura)	355	mm
PEZZI PER CARTONE (Pieces per box - Stück per Karton - Piezas por cartón - Pièces par carton - Peças por caixa)	6	
PEZZI PER PALLET (Pieces per pallet - Stück per Palette- Piezas por paleta - Pièces par palette - Peças por paleta)	180	
CARTONI PER STRATO (Boxes per layer - Karton per Schicht - Cartón por plano - Cartons pour la couche - Embalagens de cartão para camada)	5	
NUMERO STRATI (Number of Layers - Zahl von Schicht - número de planos - Nombre de couches - Número de camadas)	6	
CARTONI PER PALLET (Boxes per pallet - Karton per Palette - Cartón por paleta - Cartons x palette - Caixas x pallet)	30	
EPAL	80 x 120	cm
PESO PALLET COMPLETO (full pallet weight – Vollpalettengewicht - peso del palet completo - poids de la palette complète - peso paleta completo)	187	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	Bruno tipico	Scala di valutazione interna
Colore Esterno	Bruno uniforme	scala di valutazione interna
Carica batterica totale	Inf. 1000	UFC/g
Muffe	Inf. 1000	UFC/g
Umidita'	20	%

FR

couleur intérieure	brune typique	échelle de notation interne
couleur extérieure	uniforme brun	échelle de notation interne
Flore totale	<1000	UFC/g
Moisissures	<1000	UFC/g
Humidité	20	%

GB

interior color	typical brown	rating scale internal
exterior color	uniform brown	rating scale internal
Total count	<1000	CFU/g
Moulds	<1000	CFU/g
Moisture	20	%

D

Interieurfarbe	typischen braunen	Ratingskala internen
Außenfarbe	Braune Uniform	Ratingskala internen
Gesamtkeimzahl	<1000	KBE/g
Formen	<1000	KBE/g
Luftfeuchtigkeit	20	%

E

color interior	marrón típica	escala de calificación interno
----------------	---------------	--------------------------------



color exterior	uniforme marrón	escala de calificación interno
recuento total	<1000	UFC/g
Moldes	<1000	UFC/g
Humedad	20	%

P

interior cor	marrom típica	escala de avaliação interna
cor exterior	uniforme marrom	escala de avaliação interna
carga bacteriana total	<1000	UFC/g
Moldes	<1000	UFC/g
umidade	20	%

AUS

interior color	typical brown	rating scale internal
exterior color	uniform brown	rating scale internal
Total count	<1000	CFU/g
Moulds	<1000	CFU/g
Moisture	20	%

USA

interior color	typical brown	rating scale internal
exterior color	uniform brown	rating scale internal
Total count	<1000	CFU/g
Moulds	<1000	CFU/g
Moisture	20	%



Ingredienti - Ingredients - Ingrédients - Ingrédients - Zutaten - Ingredientes

IT

PRODOTTO DA FORNO A LIEVITAZIONE NATURALE CON GLASSA 8%, DECORATO CON MANDORLE 2%
INGREDIENTI: farina di **frumento**, cioccolato 21% (pasta di cacao, zucchero, glucosio; emulsionante: lecitina di **soia**), tuorlo d'**uovo**, **burro**, zucchero di canna, lievito naturale (farina di **frumento**), sciroppo di glucosio-fruttosio, emulsionanti: mono e di-gliceridi degli acidi grassi, lecitina di girasole; sciroppo di zucchero invertito, malto d'**orzo**, sale, aromi. INGREDIENTI DELLA GLASSA E DELLA DECORAZIONE: zucchero, albume d'**uovo**, "**Nocciola Piemonte IGP**", **mandorle**, armelline, farina di riso. Conservare in un luogo fresco e asciutto.

FR

PRODUIT DE FOUR À LEVAGE NATUREL AVEC GLAÇAGE 8%, PARSEMÉ D'AMANDES 2%.
INGRÉDIENTS: farine de **blé**, chocolat 21% (pâte de cacao, sucre, glucose; émulsifiant: lécithine de **soja**), jaune d'**œuf**, **beurre**, sucre de canne, levain naturel (farine de **blé**), sirop de glucose-fructose, émulsifiants: mono et di-glycérides des acides gras, lécithine de tournesol; sirop de sucre inverti, malt d'**orge**, sel, arômes. INGRÉDIENTS DU GLAÇAGE ET DÉCORATION: sucre, blanc d'**œuf**, "**Noisette du Piémont**", **amandes**, amandes d'abricot, farine de riz. À conserver dans un endroit frais et sec.

GB

NATURALLY LEAVENED OVEN-BAKED CAKE WITH ICING 8%, DECORATED WITH ALMONDS 2%.
INGREDIENTS: **wheat** flour, chocolate 21% (cocoa paste, sugar, glucose; emulsifier: **soy** lecithin), **egg** yolk, **butter**, raw cane sugar, natural yeast (**wheat** flour), glucose-fructose syrup, emulsifiers: mono-and di-glycerides of fatty acids, sunflower lecithin; invert sugar syrup, **barley** malt, salt, flavouring agents. INGREDIENTS OF ICING AND DECORATION: sugar, **egg** white, "**Piedmont Hazelnut**", **almonds**, kernels, rice flour. Store in a cool and dry place.

D

AUF NATÜRLICHEM TREIBMITTEL GEBACKENER PRODUKT, MIT GLASUR 8% UND MANDELN 2% GESCHMÜCKT.
ZUTATEN: **Weizenmehl**, Schokolade 21% (Kakaomasse, Zucker, Glukose; Emulgator: **Soja**-Lecithin E322), **Eigelb**, **Butter**, Rohrzucker, natürlicher Hefe (**Weizenmehl**), Glukose-Fruktose-Sirup, Emulgatoren: E471, E322; invertierter Zuckersirup, **Gerstenmalz**, Salz, Aromen. ZUTATEN GLASUR UND DEKORATION: Zucker, **Eiweiss**, "**Piemont- Haselnüss**", **Mandeln**, Aprikosenkerne, Reismehl. Kühl und trocken lagern.

E

PRODUCTO DE HORNO A LEVADURA NATURAL CON GLASEADO 8%, DECORADO CON ALMENDRAS 2%.
INGREDIENTES: harina de **trigo**, chocolate 21% (pasta de cacao, azúcar, glucosa; emulsionante: lecitina de **soja**), yema de **huevo**, **mantequilla**, azúcar de caña, levadura natural (harina de **trigo**), jarabe de glucosa-fructosa, emulsionantes: mono y di-glicéridos de los ácidos grasos, lecitina de girasol; jarabe de azúcar invertido, malta de **cebada**, sal, aromas. INGREDIENTES DEL GLASEADO Y DECORACIÓN: azúcar, clara de **huevo**, "**Avellana Piamonte**", **almendras**, almendras de albaricoque, harina de arroz. Conservar en lugar fresco y seco.

P

PRODUTO DE FORNO A LEVEDAÇÃO NATURAL COM GLACÊ 8%, DECORADO COM AMÊNDOAS 2%.
INGREDIENTES: farinha de **trigo**, chocolate 21% (massa de cacau, açúcar, glicose; emulsionante: lecitina de **soja**), gema de **ovo**, **manteiga**, açúcar de cana, levedura natural (farinha de **trigo**), xarope de glicose-fructose, emulsionantes: mono e di-glicéridos dos ácidos



gordos, lecitina de girassol; xarope de açúcar invertido, malte de **cevada**, sal, aromas. INGREDIENTES DO GLACÊ E DECORAÇÃO: açúcar, clara de **ovo**, "**Avelã Piemonte**", **amêndoas**, amêndoas de damasco, farinha de arroz. Conservar em lugar fresco e seco.

AUS

NATURALLY LEAVENED OVEN-BAKED CAKE WITH ICING 8%, DECORATED WITH ALMONDS 2%.

INGREDIENTS: wheat flour, chocolate 21% (cocoa paste, sugar, glucose; emulsifier: soy lecithin), egg yolk, butter, raw cane sugar, natural yeast (wheat flour), glucose-fructose syrup, emulsifiers: mono-and di-glycerides of fatty acids, sunflower lecithin; invert sugar syrup, barley malt, salt, flavouring agents. INGREDIENTS OF ICING AND DECORATION: sugar, egg white, "Piedmont Hazelnut", almonds, kernels, rice flour. Contains wheat, egg, milk, nuts, soy. Store in a cool and dry place.

USA

NATURALLY LEAVENED OVEN-BAKED CAKE WITH ICING 8%, DECORATED WITH ALMONDS 2%.

INGREDIENTS: wheat flour, chocolate 21% (cocoa paste, sugar, glucose; emulsifier: soy lecithin), egg yolk, butter, raw cane sugar, natural yeast (wheat flour), glucose-fructose syrup, emulsifiers: mono-and di-glycerides of fatty acids, sunflower lecithin; invert sugar syrup, barley malt, salt, flavouring agents. INGREDIENTS OF ICING AND DECORATION: sugar, egg white, "Piedmont Hazelnut", almonds, kernels, rice flour. Contains wheat, egg, milk, nuts, soy. Store in a cool and dry place.

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	1708 kJ	408 kcal
Grassi • Matières grasses • fat • fett • grasas		19 g
di cui acidi grassi saturi • dont acides gras saturés • of which saturates • davon gesättigte Fettsäuren • de las cuales saturadas		11 g
Carboidrati • glucides • carbohydrate • kohlenhydrate • hidratos de carbono		49 g
di cui zuccheri • dont sucres • of which sugars • davon zucker • de los cuales azúcares		23 g
Proteine • protéines • protein • Eiweiß • proteínas		8.7 g
Sale • sel • salt • Salz • sal		0.25 g

USA

Nutrition Facts			
Serving Size:		100 g	
Servings Per Container:		7.5	
Amount Per Serving			
Calories	430	Calories from Fat	180
		% Daily Value*	
Total Fat	19 g		28 %
Saturated Fat	11 g		55 %
<i>Trans</i> Fat	0 g		
Cholesterol	120 mg		40 %
Sodium	110 mg		5 %
Total Carbohydrate	52 g		19 %
Dietary Fiber	3 g		11 %
Sugars	23 g		
Protein	9 g		
Vitamin A	0 %	Vitamin C	0 %
Calcium	11 %	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			

CANADA

NUTRITION FACTS		VALEUR NUTRITIVE	
Per 1/8 Panettone (100 g)			
Par 1/8 Panettone (100 g)			
Amount/Teneur		% Daily Value*	
		% Valeur quotidienne*	
Calories/Calories	430		
Fat/Lipides	19 g	28 %	
Saturated/Saturés	11 g		
+ Trans/Trans	0 g	55 %	
Cholesterol/Cholestérol	120 mg	40 %	
Sodium/Sodium	110 mg	5 %	
Carbohydrate/Glucides	52 g	19 %	
Fiber/Fibres	3 g	11 %	
Sugars/Sucres	23 g		
Protein/Protéines	9 g		
Vitamin A/Vitamine A	0 %		
Vitamin C/Vitamine C	0 %		
Calcium/Calcium	11 %		
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.			

AUSTRALIA

NUTRITION INFORMATION	
SERVINGS PER PACKAGE:	7.5
SERVING SIZE:	100 g
QUANTITY PER SERVING/PER 100 g	
ENERGY	1684 kJ
PROTEIN	8.7 g
FAT, TOTAL	19 g
- SATURATED	11.0 g
CARBOHYDRATE	49 g
- SUGARS	23 g
SODIUM	110 mg

BRASILE

Informação Nutricional		
Porção 80 g (1 fatia)		
Quantidade por porção		%VD*
Valor energético	326 kcal = 1367 kJ	16 %
Carboidratos	39 g	13 %
Proteínas	7.0 g	9.3 %
Gorduras Totais	15 g	27 %
Gorduras Saturadas	8.8 g	40 %
Gorduras trans	0.0 g	0 %
Fibra alimentar	2.4 g	9.6 %
Sódio	88 mg	4 %

(*) % 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.



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