



## 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	PLX50
Denominazione commerciale Trade name-Handelsname- Nombre comercial-Nom de marque -Nome comercial	G/N CLASSICO BASSO INCARTO 2KG *LOW "PANETTONE" GRAN NATALE H/W 2kg*
Denominazione legale Legal name-Verkehrsbezeichnung- Denominación legal de Venta-Nom legal de vente-Nome jurídico vendas	PANETTONE - GRAN NATALE INCARTO T.2000

### 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)	2000	g
PESO LORDO (gross weight - Bruttogewicht - peso bruto - poids brut - peso bruto)	2150	g
DIAMETRO (diametro - diameter - Durchmesser - diámetro - diamètre - diâmetro)	275	mm
ALTEZZA (Height - Höhe - Altura - hauteur - altura)	80	mm
ALTEZZA AL CENTRO (height at the centre - Spitzenhöhe - altura del centro - hauteur au cœur - altura no coração)	180	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)	500	mm
SACCHETTO - ALTEZZA (bag - Height/ Tüte Höhe / Bolsa - Altura / Sachet - Hauteur/ sacco - altura)	610	mm
SACCHETTO - PESO (bag - weight / Tüte - Gewicht/ Bolsa- peso/ Sachet - poids/ sacco - peso)	23.30	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	

<b>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)</b>	<b>VALORE MEDIO</b>	<b>UM</b>
CARTONE - LARGHEZZA ESTERNA (Box-external Width /Karton- äußere Breite/ Cárton - Anchura exterior / Cartons - extérieur largeur / Embalagens - exterior largura)	295	mm
CARTONE - LUNGHEZZA ESTERNA (Box-external length /Karton- äußere Länge / Cárton - longitud exterior / Cartons - extérieur Longueur / Embalagens - exterior Comprimento)	585	mm
CARTONE - ALTEZZA ESTERNA (Box-external Height /Karton- äußere Höhe / Cárton - Altura exterior / Cartons - extérieur Hauteur / Embalagens - exterior altura)	410	mm
PEZZI PER CARTONE (Pieces per box - Stück per Karton - Piezas por cartón - Pièces par carton - Peças por caixa)	4	
PEZZI PER PALLET (Pieces per pallet - Stück per Palette- Piezas por paleta - Pièces par palette - Peças por paleta)	96	
CARTONI PER STRATO (Boxes per layer - Karton per Schicht - Cartón por plano - Cartons pour la couche - Embalagens de cartão para camada)	6	
NUMERO STRATI (Number of Layers - Zahl von Schicht - número de planos - Nombre de couches - Número de camadas)	4	
CARTONI PER PALLET (Boxes per pallet - Karton per Palette - Cartón por paleta - Cartons x palette - Caixas x pallet)	24	
EPAL	80 x 120	cm
PESO PALLET COMPLETO (full pallet weight – Vollpalettengewicht - peso del palet completo - poids de la palette complète - peso paleta completo)	248	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'	24	%

**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	24	%

**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	24	%

**D**

Interieurfarbe	typischen gelben	Ratingskala internen
Außenfarbe	Biscuit Uniform	Ratingskala internen
Gesamtkeimzahl	<1000	KBE/g
Formen	<1000	KBE/g
Luftfeuchtigkeit	24	%

**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	24	%

**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	24	%

**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	24	%

**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	24	%



## **Ingredienti - Ingredients - Ingrédients - Ingrédients - Zutaten - Ingredientes**

IT

PRODOTTO DA FORNO A LIEVITAZIONE NATURALE

INGREDIENTI: farina di **frumento**, uva sultanina 17%, tuorlo d'**uovo**, scorze d'arancia candita 10% (scorze di arancia, sciroppo di glucosio-fruttosio, zucchero), **burro**, zucchero di canna, lievito naturale (farina di **frumento**), emulsionanti: mono e di-gliceridi degli acidi grassi, lecitina di girasole; sciroppo di glucosio-fruttosio, sciroppo di zucchero invertito, malto d'**orzo**, sale, aromi. Può contenere tracce di **frutta a guscio e soia**. Conservare in un luogo fresco e asciutto.

FR

PRODUIT DE FOUR À LEVAGE NATUREL

INGRÉDIENTS: farine de **blé**, raisins secs 17%, jaune d'**œuf**, écorces d'orange confite 10% (écorces d'orange, sirop de glucose-fructose, sucre), **beurre**, sucre de canne, levain naturel (farine de **blé**), émulsifiants: mono et di-glycérides des acides gras, lécithine de tournesol; sirop de glucose-fructose, sirop de sucre inverti, malt d'**orge**, sel, arômes. Peut contenir des traces de **fruits à coque et soja**. À conserver dans un endroit frais et sec.

GB

NATURALLY LEAVENED OVEN-BAKED CAKE

INGREDIENTS: **wheat** flour, raisins 17%, **egg** yolk, candied orange peels 10% (orange peels, glucose-fructose syrup, sugar), **butter**, raw cane sugar, natural yeast (**wheat** flour), emulsifiers: mono-and di-glycerides of fatty acids, sunflower lecithin; glucose-fructose syrup, invert sugar syrup, **barley** malt, salt, flavouring agents. May contain traces of **nuts and soy**. Store in a cool and dry place.

D

AUF NATÜRLICHEM TREIBMITTEL GEBACKENER PRODUKT

ZUTATEN: **Weizenmehl**, Rosinen 17%, **Eigelb**, Kandierten Schalen von Orangenschale 10% (Orangenschale, Glukose-Fruktose-Sirup, Zucker), **Butter**, Rohrzucker, natürliche Hefe (**Weizenmehl**), Emulgatoren: E471, E322; Glukose-Fruktose-Sirup, invertierter Zuckersirup, **Gerstenmalz**, Salz, Aromen. Kann Spuren von **Nüsse** und **Soja** enthalten. Kühl und trocken lagern.

E

PRODUCTO DE HORNO A LEVADURA NATURAL

INGREDIENTES: harina de **trigo**, pasa 17%, yema de **huevo**, cortezas de naranja confitada 10% (cortezas de naranja, jarabe de glucosa-fructosa, azúcar), **mantequilla**, azúcar de caña, levadura natural (harina de **trigo**), 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. Puede contener trazas de **frutos secos con cáscara y soja**. Conservar en lugar fresco y seco.

P

PRODUTO DE FORNO A LEVEDAÇÃO NATURAL

INGREDIENTES: farinha de **trigo**, uva passa 17%, gema de **ovo**, cascas de pedaços de laranja cristalizadas 10% (pedaços de laranja, xarope de glicose-frutose, açúcar), **manteiga**, açúcar de cana, levedura natural (farinha de **trigo**), emulsionantes: mono e di-glicéridos dos ácidos gordos, lecitina de girassol; xarope de glicose-frutose, xarope de açúcar invertido, malte de **cevada**, sal, aromas. Pode conter traças de **frutos secos de casca dura e soja**. Conservar em lugar fresco e seco.



AUS

NATURALLY LEAVENED OVEN-BAKED CAKE

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

USA

NATURALLY LEAVENED OVEN-BAKED CAKE

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

# AUSTRALIA

NUTRITION INFORMATION	
SERVINGS PER PACKAGE:	20
SERVING SIZE:	100 g
QUANTITY PER SERVING/PER 100 g	
ENERGY	1465 kJ
PROTEIN	6.9 g
FAT, TOTAL	13 g
- SATURATED	8.1 g
CARBOHYDRATE	51 g
- SUGARS	25 g
SODIUM	100 mg

# BRASILE

Informação Nutricional		
Porção 80 g (1 fatia)		
Quantidade por porção		%VD*
Valor energético	288 kcal = 1208 kJ	14 %
Carboidratos	42 g	14 %
Proteínas	5.3 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

<b>NUTRITION FACTS</b>		
<b>VALEUR NUTRITIVE</b>		
Per 1/20 Panettone (100 g)		
Par 1/20 Panettone (100 g)		
Amount/Teneur	% Daily Value*	
	% Valeur quotidienne*	
<b>Calories/Calories</b>	370	
<b>Fat/Lipides</b>	<b>13 g</b>	<b>19 %</b>
Saturated/Saturés	9 g	
+ Trans/Trans	0 g	45 %
Cholesterol/Cholestérol	140 mg	47 %
Sodium/Sodium	110 mg	5 %
<b>Carbohydrate/Glucides</b>	<b>54 g</b>	<b>20 %</b>
Fiber/Fibres	3 g	11 %
Sugars/Sucres	25 g	
<b>Protein/Protéines</b>	<b>7 g</b>	
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.		

# EUROPA

Dichiarazione Nutrizionale - Déclaration nutritionnelle - Nutrition declaration - Nährwertdeklaration - Información nutricional		
<i>(Valori medi-Valeurs moyennes-Mean value-Durchschnittswerte-Valores medios) su 100 g</i>		
Energia • énergie • energy • energie • valor energético	1485 kJ	354 kcal
Grassi • Matières grasses • fat • fett • grasas		13 g
di cui acidi grassi saturi • dont acides gras saturés • of which saturates • davon gesättigte Fettsäuren • de las cuales saturadas		8.1 g
Carboidrati • glucides • carbohydrate • kohlenhydrate • hidratos de carbono		51 g
di cui zuccheri • dont sucres • of which sugars • davon zucker • de los cuales azúcares		25 g
Proteine • protéines • protein • Eiweiß • proteínas		6.9 g
Sale • sel • salt • Salz • sal		0.27 g



<b>Nutrition Facts</b>			
Serving Size:	100 g		
Servings Per Container:	20		
<b>Amount Per Serving</b>			
<b>Calories</b>	<b>370</b>	Calories from Fat	120
% Daily Value*			
<b>Total Fat</b>	13 g		19 %
Saturated Fat	9 g		45 %
<i>Trans</i> Fat	0 g		
<b>Cholesterol</b>	140 mg		47 %
<b>Sodium</b>	110 mg		5 %
<b>Total Carbohydrate</b>	54 g		20 %
Dietary Fiber	3 g		11 %
Sugars	25 g		
<b>Protein</b>	7 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			



## 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](http://www.albertengo.com)

Indirizzi email:

- Amministrazione: [info@albertengo.com](mailto:info@albertengo.com)
- Assicurazione qualità: [qualita@albertengo.com](mailto:qualita@albertengo.com)
- Commerciale: [commerciale@albertengo.com](mailto:commerciale@albertengo.com)
- Contabilità: [cont@albertengo.com](mailto:cont@albertengo.com)



**Azienda certificata ISO 14001:2004**



**Azienda certificata OHSAS 18001:2007**