NOME PRODOTTO *PRODUCT NAME*	**PANETTONE FARCITO CON CREMA AL GIN, RICOPERTO CON CIOCCOLATO BIANCO E GRANELLA DI MERINGA, SENZA UVA SULTANINA E AGRUMI CANDITI** *PANETTONE FILLED WITH GIN CREAM, COVERED WITH WHITE CHOCOLATE AND MERINGUE GRAINS, WITHOUT RAISINS AND CANDIED CITRUS FRUITS*
PESO UNITARIO *UNIT WEIGHT*	**950 g**
Descrizione del prodotto *Product description*	**Prodotto dolciario da forno a lievitazione naturale** *Natural leavened product*
Aspetto/Caratteristiche organolettiche *Appearance/Organoleptic properties*	**Caratterizzato da una base rotonda ricoperto con cioccolato bianco e granella di meringa. All'interno l'impasto è color giallo intenso con crema al Gin. All'olfatto emana aroma di Gin e cioccolato bianco.** *Characterized by a round base covered with white chocolate and meringue grains. Inside the dough is intense yellow with Gin cream. It smells like Gin and white chocolate.*
Dimensioni prodotto (LxH) *Product size (LxH)*	950 g: 220 mm x 120 mm (±10 mm)

Ingredienti *Ingredients*	Crema al Gin 25% (sciroppo di glucosio, zucchero, acqua, olio di palma, fibra, tuorlo d'**uovo** pastorizzato, Gin 1,4% nel prodotto finito, **latte** magro in polvere, **panna** in polvere, aroma, addensanti: pectine; aromi naturali, sale, conservanti: sorbato di potassio), farina di **grano** tenero, **burro**, zucchero, tuorlo d'**uovo** pastorizzato, lievito madre naturale (farina di **grano** tenero, acqua), sciroppo di zucchero invertito, emulsionanti: mono- e digliceridi degli acidi grassi; sale, enzimi (contiene **grano**), farina di **grano** maltato, aroma naturale (contiene **latte**), estratto naturale di vaniglia da bacche del Madagascar. INGREDIENTI DELLA DECORAZIONE 12%: cioccolato bianco 8% (zucchero, burro di cacao, **latte** intero in polvere, emulsionante: lecitina di **soia**; aroma naturale di vaniglia), granella di meringhe 4% (zucchero, albume d'**uovo** pastorizzato, amido di **grano**). Può contenere **senape**, **noci**, **mandorle**, **nocciole**, **pistacchi**. *Gin cream 25% (glucose syrup, sugar, water, palm oil, fibre, pasteurized **egg** yolk, Gin 1,4% in finished product, skimmed **milk** powder, **cream** powder, flavouring, thickener: pectins; natural flavourings, salt, preservative: potassium sorbate), **wheat** flour, **butter**, sugar, pasteurized **egg** yolk, natural sourdough (**wheat** flour, water), invert sugar syrup, emulsifiers: mono- and diglycerides of fatty acids; salt, enzymes (contains **wheat**), malted **wheat** flour, natural flavouring (contains **milk**), natural vanilla extract from Madagascar beans.* *DECORATION INGREDIENTS 12%: white chocolate 8% (sugar, cocoa butter, whole **milk** powder, emulsifier: **soy** lecithin; natural vanilla flavouring), meringue grains 4% (sugar, pasteurized **egg** white, **wheat** starch).* *Allergen Advice: for allergens, see ingredients in bold.* *May contain **mustard**, **walnuts, almonds**, **hazelnuts**, **pistachio nuts**.*
Il tuorlo d'uovo dell'impasto deriva da uova di galline allevate a terra di categoria A. *Egg yolk used in the dough is from category A eggs laid by free-range hens.*	

Flamigni srl
Via M.L. King,17 – 47121 Forlì (FC) – Italia/Italy
P.IVA 00851680405
Tel 0039 0543 83200
E-mail flamigni@flamigni.it

Valori nutrizionali medi per 100 g *Average nutritional values per 100 g*	
Energia / *Energy*	1662 kJ 397 kcal
Grassi / *Fat*	19 g
di cui: acidi grassi saturi / *of which saturates*	11 g
Carboidrati / *Carbohydrate*	48 g
di cui: zuccheri / *of which sugars*	27 g
Fibre / *Fibre*	2,1 g
Proteine / *Protein*	6,5 g
Sale / *Salt*	0,37 g

	PARAMETRO ***Parameter***	**Limiti** ***Limits***
Profilo microbiologico *Microbiological profile*	Carica batterica totale	≤ 10^6 UFC/g
	Enterobacteriaceae	< 10^4 UFC/g
	Escherichia coli	< 10^2 UFC/g
	Stafilococchi coagulasi positivi	< 10^2 UFC/g
	Bacillus cereus presuntivo	< 10^4 UFC/g
	Muffe	≤ 10^4 UFC/g
	Lieviti	≤ 10^4 UFC/g
	Salmonella spp.	Assente in 25 g

Shelf life	Termine Minimo di Conservazione: 180 giorni dalla data di produzione. *Minimum Durability Date: 180 days from production date.*

Modalità di conservazione *Preservation*	Conservare lontano da fonti di calore ed al riparo dalla luce diretta del sole. *Keep the product away from heat sources and direct sunlight.*

Trasporto *Trasportation*	Veicoli o containers devono essere puliti e in buone condizioni sia internamente che esternamente. Il prodotto non deve essere trasportato con materiale non alimentare. *Vehicles or containers used must be clean and in good condition internally and externally. Product should not be transported with no-food compatible materials.*

Modalità di consumo *Consumption*	Il prodotto può essere consumato tal quale, ma per restituirgli la sua naturale sofficità, si consiglia di tenerlo per qualche ora prima del consumo in un ambiente caldo o vicino a una fonte di calore. Dopo l'apertura deve essere conservato chiuso nella confezione originale. Consumare entro 5/7 giorni dall'apertura. *The product can be consumed as such, but to return to is natural softness, it is advisable to keep it warm for a few hours before consumption. After opening, the product should be stored closed in the original packaging. Consume within 5/7 days after opening.*

Materiali imballo primario *Primary packaging materials*	Carta micro-ondulata di pura cellulosa. Polipropilene chiuso meccanicamente con laccetto con anima di metallo. *Micro-corrugated paper of pure cellulose.* *Polypropylene mechanically closed with metal core.*

Destinazione d'uso *Intended use*	Il prodotto non può essere consumato dalle persone con allergie e intolleranze a **latte e derivati, uovo e derivati, grano (glutine), senape, soia, frutta a guscio (nocciole**, **mandorle**, **pistacchi, noci) e derivati.** *The product cannot be consumed by people with allergies and intolerances to* ***milk and dairy products, egg and derivatives, wheat (gluten), mustard, soy, nuts (hazelnuts, almonds, pistachio nuts, walnuts) and derivatives.***

Dichiarazione HACCP *HACCP statement*	Questo prodotto è fabbricato in conformità ai requisiti del Regolamento (CE) 852/2004 in materia di igiene degli alimenti. Per garantire la conformità ai requisiti legislativi, tutti i processi produttivi sono sottoposti periodicamente ad uno studio secondo i principi del metodo HACCP. *This product is manufactured in accordance with the requirements of Regulation (EC) 852/2004 on food hygiene. To ensure conformance to legislative requirements, all production processes undergo a periodic HACCP study*.

Dichiarazione OGM *OGM statement*	In base a dichiarazioni e documentazioni dei fornitori di materie prime, i prodotti che Vi forniamo attualmente o che Vi forniremo in futuro sono conformi ai Regolamenti CE N. 1829/2003 – 1830/2003 del 22/09/2003 relativi agli alimenti geneticamente modificati (tracciabilità ed etichettatura). *We confirm that for the product here in object is NOT derived from genetically modified raw material. None additives or processing aids are used, which may result from GMO.*

Dichiarazione radiazioni ionizzanti *Ionizing radiation statement*	Il prodotto in oggetto non è soggetto al trattamento con radiazioni ionizzanti. Se la situazione attuale dovesse cambiare, Vi informeremo in accordo con i requisiti di legge. *We confirm that the product here in object was not treated with ionizing radiation energy. If the actual situation should be changed, we will inform you in accordance with the legal requirements.*

Dichiarazione conformità imballo primario *Primary packaging declaration of conformity*	Gli imballi da noi utilizzati per il confezionamento dei nostri prodotti sono conformi alle seguenti legislazioni comunitarie Regolamenti CE 1935/2004, 1895/2005, 2023/2006 e 10/2011 e al Decreto Ministeriale 21/03/1973 e DPR 777/82 e successivi aggiornamenti e modifiche. *The packaging we use for the packaging of our products are in compliance with Community legislation EC Regulations 1935/2004, 1895/2005, 2023/2006 and 10/2011 and Ministerial Decree 21/03/1973 and DPR 777/82 and subsequent amendments and additions.*

Flamigni srl
Via M.L. King,17 – 47121 Forlì (FC) – Italia/Italy
P.IVA 00851680405
Tel 0039 0543 83200
E-mail flamigni@flamigni.it