

NOME PRODOTTO *PRODUCT NAME*	**PANETTONE CON AMARENA E CIOCCOLATO FONDENTE, SENZA UVA SULTANINA E AGRUMI CANDITI** *PANETTONE WITH BLACK CHERRY AND DARK CHOCOLATE, WITHOUT RAISINS AND CITRUS FRUITS*
PESO UNITARIO *UNIT WEIGHT*	**500g - 1 Kg**
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 con crosta bruna. All'interno l'impasto è color giallo-marrone intenso ed è soffice e alveolato. All'olfatto emana aroma di cioccolato e amarena candita.** *Characterized by a round base with brown crust. Inside the dough is intense yellow-brown and is soft and alveolate. It smells like chocolate and candied black cherry.*
Dimensioni prodotto (LxH) *Product size (LxH)* Senza imballo */ without packaging*	500 g: 170 mm x 110 mm (±10 mm) 1 kg: 230 mm x 130 mm (±10 mm)

Ingredienti *Ingredients*	Farina di **grano** tenero, amarene candite 21% (amarene 12% nel prodotto finito, zucchero, sciroppo di glucosio, acqua, acidificante: acido citrico; succo di amarena, coloranti: antociani; aromi naturali), **burro**, tuorlo d'**uovo** pastorizzato, zucchero, lievito madre naturale 6% (farina di **grano** tenero, acqua), cioccolato fondente 6% (zucchero, pasta di cacao, burro di cacao, emulsionante: lecitina di **soia**; aroma naturale di vaniglia), emulsionanti: mono- e digliceridi degli acidi grassi; sciroppo di zucchero invertito, sale, enzimi (contiene **grano**), farina di **grano** maltato, aromi naturali (contiene **latte**), estratto naturale di vaniglia da bacche del Madagascar. Può contenere **senape**, **mandorle**, **nocciole**, **pistacchi**. Può contenere noccioli o pezzi di noccioli. ***wheat*** *flour, candied black cherries 21% (black cherries 12% in finished product, sugar, glucose syrup, water, acid: citric acid; black cherry juice, colours: anthocyanins; natural flavourings),* ***butter****, pasteurized* ***egg*** *yolk, sugar, natural sourdough 6% (****wheat*** *flour, water), dark chocolate 6% (sugar, cocoa paste, cocoa butter, emulsifier:* ***soy*** *lecithin; natural vanilla flavouring), emulsifiers: mono- and diglycerides of fatty acids; invert sugar syrup, salt, enzymes (contains* ***wheat****), malted* ***wheat*** *flour, natural flavourings (contains* ***milk****), natural vanilla extract from Madagascar beans.* *Allergen Advice: for allergens, see ingredients in bold.* *May contain* ***mustard****,* ***almonds****,* ***hazelnuts****,* ***pistachio nuts****.* *It may contain pits or pit fragments.*

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

Il tuorlo d'uovo dell'impasto e l'albume d'uovo della glassa derivano da uova di galline allevate a terra di categoria A.
Egg yolk used in the dough and egg white used in the icing are from category A eggs laid by free-range hens.

Valori nutrizionali medi per 100 g *Average nutritional values per 100 g*	
Energia / *Energy*	1622 kJ 387 kcal
Grassi / *Fat*	17 g
di cui: acidi grassi saturi / *of which saturates*	9,7 g
Carboidrati / *Carbohydrate*	51 g
di cui: zuccheri / *of which sugars*	24 g
Fibre / *Fibre*	1,1 g
Proteine / *Protein*	6,9 g
Sale / *Salt*	0,34 g

Profilo microbiologico *Microbiological profile*		**PARAMETRO** ***Parameter***	**Limiti** ***Limits***
		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: 31/05 seguito dall'anno successivo a quello di produzione. *Minimum Durability Date: 31/05 followed by the year following the year of production.*
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.*

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

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. (PAP22) Polipropilene (PP5) chiuso meccanicamente con laccetto con anima di metallo. (C/FE92) *Micro-corrugated paper of pure cellulose. (PAP22)* *Polypropylene (PP5) mechanically closed with metal core.* (C/FE92)
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) 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) 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.*

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

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, Reg UE 2025/40 ("PPWR" – Packaging and Packaging Waste Regulation). *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, Reg EU 2025/40 ("PPWR" – Packaging and Packaging Waste Regulation).*

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