



## Scheda tecnica prodotto finito



### PANFORTE DI SIENA I.G.P. NERO



#### INGREDIENTI/ INGREDIENTS/ INGRÉDIENTS/ ZUTATEN:

PANFORTE DI SIENA I.G.P. NERO (PANPEPATO TRADIZIONALE) Prodotto da forno

*Ingredienti:* Scorze d'arancia candita e melone candito (Frutta, Sciroppo di glucosio-fruttosio, Saccarosio, Acidificante: acido citrico), **Mandorle**, Zucchero, Farina di **grano** tenero "0", Sciroppo di zucchero invertito, Miele, Colorante naturale Caramello, Miscela di spezie, Ostie (Fecola di patate). Può contenere tracce di **soia, nocciole, noci, latte, senape**.

PANFORTE DI SIENA P.G.I. NERO Bakery product. Cake with almonds, candied fruits and spices.

*Ingredients:* Candied orange peels 19% and candied melon 19% (Orange peels, Melon pulp, Glucose-fructose syrup, Sucrose, Acid: citric acid), **Almonds** 23%, Sugar, **Wheat** flour, Inverted sugar syrup, Honey, Natural colour Caramel, Mixed spices 1,3%, Wafer (Potato starch). May contain traces of **Soybeans, Hazelnuts, Walnuts, Milk, Mustard**.

PANFORTE DI SIENA I.G.P. NERO (PANPEPATO TRADIZIONALE) Produit de pâtisserie cuit au four.

*Ingrédients:* Écorces confites d'orange et melon confite (Fruit, Glucose-fructose sirop, Saccharose, Acidifiant: acide citrique), **Amandes**, Sucre, Farine de **blé**, Sucre inverti, Miel, Colorant naturel Caramel, Mélange d'épices, Hostie (Fecule de pomme de terre). Peut contenir traces de **Soya, Noisettes, Noix, Lait, Moutarde**.

PANFORTE DI SIENA g.g.A. NERO (PANPEPATO TRADIZIONALE) Backwaren

*Zutaten:* Kandierte Orangenschalen und Kandierte Melonen (Obst, Glukose-Fruktose-Sirup, Saccharose, Sauerungsmittel: Zitronensaure), **Mandeln**, Zucker, **Weizenmehl**, Invertzucker, Honig, Natürlicher Farbstoff Karamel, Gewürzgemischt, Oblaten (Kartoffelstärke). Kann Spuren von **Soya, Haselnuße, Walnuße, Milch, Senf** enthalten.

**Allergeni in grassetto / Allergens in bold**



## **DESCRIZIONE DEL PRODOTTO E MODALITÀ DI LAVORAZIONE**

Il Panforte di Siena IGP è il prodotto dolciario artigianale, ottenuto dalla lavorazione e successiva cottura in forno di un impasto a base di ottime materie prime tra cui farina, frutta candita, mandorle, zuccheri, miele e spezie. Infine, viene incartato manualmente uno ad uno.

Prodotto e confezionato in Italia

Produced and packaged in Italy

Produit et conditionné en Italie

Hergestellt und Verpackt in Italien.

**PESO NETTO- WEIGHT:** 100g - 3.5 oz. 250g – 8.8 oz 450g – 15.8oz 500g -17.6oz. 4200g – 147.8oz.

## **MODALITÀ DI CONSERVAZIONE**

Mantenere in luogo fresco ed asciutto

Keep in a cool and dry place

Conserver au sec et au frais

Kühl und trocken lagern.

Da consumarsi preferibilmente entro il

Best before

A consommer de préférence avant

Mindestens haltbar bis

**SHELF LIFE: 8 MESI - 8 MONTHS**

## **TRASPORTO**

### **CONSIGLI PER IL TRASPORTO E LA CONSERVAZIONE DEL PRODOTTO:**

**TEMPERATURA CONTROLLATA CHE NON SUPERI 18° / 20°C -UMIDITA' NON SUPERIORE AL 70%. KEEP AT A STABLE TEMPERATURE (18°-20° C) AND IN A COOL AND DRY PLACE (HUMIDITY NOT OVER 70%).**

## **CONFEZIONAMENTO:**

Prodotti usati per il confezionamento del prodotto / **Packaging materials:**

**Incanto primario** (a contatto con il prodotto) / **Primary packaging** (in contact with the product):



Fasce – Materiale/ **Wrapping material:** Carta di pura cellulosa stampata esternamente / **Printed-externally cellulose paper.**

Poliestere MET 12µ+politene 50µ / polyester + polythene (LAMINEX / PETMET + PE)

**Incanto secondario / Secondary packaging:** Carta paraffinata satinata / **Smooth wax paper**

**Imballo esterno / Exterior packaging:** L'imballo esterno è costituito da cartone ondulato micro marrone / **Internal-wavy brown carton**

**DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE / NUTRITION DECLARATION / DÉCLARATION NUTRITIONELLE / NÄHRWERTDEKLARATION**

| <b>Dichiarazione nutrizionale / Nutrition declaration / Déclaration nutritionelle / Nährwertdeklaration .....100g</b> |             |                 |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|-----------------|
| <b>Componente</b>                                                                                                     | <b>U.M.</b> | <b>In 100 g</b> |
| <b>Energia / Energy / Énergie / Energie</b>                                                                           | Kjoule      | <b>1664</b>     |
|                                                                                                                       | Kcal        | <b>398</b>      |
| <b>Grassi / Fat / Lipides / Fett</b>                                                                                  | g           | <b>13</b>       |
| <b>di cui acidi grassi saturi / of which: saturates / dont acides gras saturé / davon gesättigte Fettsäuren</b>       | g           | <b>2</b>        |
| <b>Carboidrati / Carbohydrate / Glucides / Kohlenhydrate</b>                                                          | g           | <b>63</b>       |
| <b>di cui zuccheri / of which: sugars / dont sucre / davon Zucker</b>                                                 | g           | <b>50</b>       |
| <b>Fibre / Fibre / Fibres / Ballaststoffe</b>                                                                         | Da definire |                 |
| <b>Proteine / Protein / Protéines / Eiweiss</b>                                                                       | g           | <b>6,9</b>      |
| <b>Sale / Salt / Sel / Salz</b>                                                                                       | g           | <b>0,1</b>      |

**CARATTERISTICHE CHIMICHE**

|                        |            |
|------------------------|------------|
| <b>UMIDITÀ MASSIMA</b> | <b>15%</b> |
|------------------------|------------|

**CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE**

|                    |                                                                                          |
|--------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>SAPORE</b>      | <b>DOLCE CON RETROGUSTO DI FRUTTA CANDITA E MANDORLE ED UN SENTORE INTENSO DI SPEZIE</b> |
| <b>CONSISTENZA</b> | <b>PASTOSA , MODERATAMENTE RESISTENTE AL TAGLIO</b>                                      |
| <b>FORMA</b>       | <b>TONDA<br/>SUPERFICIE MOSSA E IRREGOLARE</b>                                           |



## **CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE**

|                      |                          |
|----------------------|--------------------------|
| <b>CMT</b>           | <b>&lt;100.000 UFC/G</b> |
| <b>LIEVI TI</b>      | <b>&lt;1000 UFC/G</b>    |
| <b>MUFFE</b>         | <b>&lt;1000 UFC/G</b>    |
| <b>SPORE AEROBIE</b> | <b>NR</b>                |