



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

Dichiarazione nutrizionale / Nutrition declaration / Déclaration nutritionelle / Nährwertdeklaration100g		
Componente	U.M.	In 100 g
Energia / Energy / Énergie / Energie	Kjoule	1664
	Kcal	398
Grassi / Fat / Lipides / Fett	g	13
di cui acidi grassi saturi / of which: saturates / dont acides gras saturé / davon gesättigte Fettsäuren	g	2
Carboidrati / Carbohydrate / Glucides / Kohlenhydrate	g	63
di cui zuccheri / of which: sugars / dont sucre / davon Zucker	g	50
Fibre / Fibre / Fibres / Ballaststoffe	Da definire	
Proteine / Protein / Protéines / Eiweiss	g	6,9
Sale / Salt / Sel / Salz	g	0,1

CARATTERISTICHE CHIMICHE

UMIDITÀ MASSIMA	15%
------------------------	------------

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

SAPORE	DOLCE CON RETROGUSTO DI FRUTTA CANDITA E MANDORLE ED UN SENTORE INTENSO DI SPEZIE
CONSISTENZA	PASTOSA , MODERATAMENTE RESISTENTE AL TAGLIO
FORMA	TONDA SUPERFICIE MOSSA E IRREGOLARE



CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

CMT	<100.000 UFC/G
LIEVI TI	<1000 UFC/G
MUFFE	<1000 UFC/G
SPORE AEROBIE	NR