



SCHEMA 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	PA07SP
Denominazione commerciale Trade name-Handelsname- Nombre comercial-Nom de marque -Nome comercial	AI SAPORI DELL'ALTA LANGA AST.1kg S.P.TE *MOSCATO "PANETTONE" BOX 1kg*SELEZIONE PIEMONTE
Denominazione legale Legal name-Verkehrsbezeichnung- Denominación legal de Venta-Nom legal de vente-Nome jurídico vendas	PANETTONE AI SAPORI DELL'ALTA LANGA CON GLASSA SENZA SCORZE DI AGRUMI SELEZIONE PIEMONTE - ASTUCCIO



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)	1000	g
PESO LORDO (gross weight - Bruttogewicht - peso bruto - poids brut - peso bruto)	1300	g
DIAMETRO (diameter - Durchmesser - diámetro - diamètre - diâmetro)	210	mm
ALTEZZA (Height - Höhe - Altura - hauteur - altura)	70	mm
ALTEZZA AL CENTRO (height at the centre - Spitzenhöhe - altura del centro - hauteur au cœur - altura no coração)	135	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 / saco - largura)	400	mm
SACCHETTO - ALTEZZA (bag - Height/ Tüte Höhe / Bolsa - Altura / Sachet - Hauteur/ saco - altura)	500	mm
SACCHETTO - PESO (bag - weight / Tüte - Gewicht/ Bolsa- peso/ Sachet - poids/ saco - peso)	14.75	g
SACCHETTO - SPESSORE (bag - Depth / Tüte - Dicke / Bolsa - espesor / Sachet -paisseur / saco - espessura)	40	µm
SACCHETTO - STAMPATO (bag - marched/ Tüte - gezeichnet / Bolsa-marcado / Sachet - marqué / saco - marcado)	NO	

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)	VALORE MEDIO	UM
CARTONE - LARGHEZZA ESTERNA (Box-external Width /Karton- äußere Breite/ Cárton - Anchura exterior / Cartons - extérieur largeur / Embalagens - exterior largura)	265	mm
CARTONE - LUNGHEZZA ESTERNA (Box-external length /Karton- äußere Länge / Cárton - longitud exterior / Cartons - extérieur Longueur / Embalagens - exterior Comprimento)	760	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)	6	
PEZZI PER PALLET (Pieces per pallet - Stück per Palette- Piezas por paleta - Pièces par palette - Peças por paleta)	120	
CARTONI PER STRATO (Boxes per layer - Karton per Schicht - Cartón por plano - Cartons pour la couche - Embalagens de cartão para camada)	4	
NUMERO STRATI (Number of Layers - Zahl von Schicht - número de planos - Nombre de couches - Número de camadas)	5	
CARTONI PER PALLET (Boxes per pallet - Karton per Palette - Cartón por paleta - Cartons x palette - Caixas x pallet)	20	
EPAL	80 x 120	cm
PESO PALLET COMPLETO (full pallet weight – Vollpalettengewicht - peso del palet completo - poids de la palette complète - peso paleta completo)	193	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: 4 - 7 mesi.

Shelf life: 4 - 7 months.

Haltbarkeit: 4 - 7 Monate.

Periodo de validez: 4 - 7 meses.

Durée du produit: 4 - 7 mois.

Prazo de validade: 4 - 7 meses.

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. 100	UFC/g
Muffe	Inf. 100	UFC/g
Umidita'	23	%

FR

couleur intérieure	Typique jaune	échelle de notation interne
couleur extérieure	Biscuit uniforme	échelle de notation interne
Flore totale	<100	UFC/g
Moisissures	<100	UFC/g
Humidité	23	%

GB

interior color	typical yellow	rating scale internal
exterior color	biscuit uniform	rating scale internal
Total count	<100	CFU/g
Moulds	<100	CFU/g
Moisture	23	%

D

Interieurfarbe	typischen gelben	Ratingskala internen
Außenfarbe	Biscuit Uniform	Ratingskala internen
Gesamtkeimzahl	<100	KBE/g
Formen	<100	KBE/g
Luftfeuchtigkeit	23	%

E

color interior	amarillo típico	escala de calificación interno
----------------	-----------------	--------------------------------



color exterior	Biscuit uniforme	escala de calificación interno
recuento total	<100	UFC/g
Moldes	<100	UFC/g
Humedad	23	%

P

interior cor	típico amarelo	escala de avaliação interna
cor exterior	uniforme Biscuit	escala de avaliação interna
carga bacteriana total	<100	UFC/g
Moldes	<100	UFC/g
umidade	23	%

AUS

interior color	typical yellow	rating scale internal
exterior color	biscuit uniform	rating scale internal
Total count	<100	CFU/g
Moulds	<100	CFU/g
Moisture	23	%

USA

interior color	typical yellow	rating scale internal
exterior color	biscuit uniform	rating scale internal
Total count	<100	CFU/g
Moulds	<100	CFU/g
Moisture	23	%



Ingredienti - Ingredients - Ingrédients - Ingredients - Zutaten - Ingredientes

IT

PRODOTTO DOLCIARIO DA FORNO A LIEVITAZIONE NATURALE CON GLASSA 8%, DECORATO CON GRANELLA DI ZUCCHERO 2% E NOCCIOLE* 3%

*Prodotto ottenuto esclusivamente da "Nocciola Piemonte IGP" INGREDIENTI: uva sultanina 21%, farina di **frumento**, tuorlo d'**uovo**, **burro**, lievito madre naturale (farina di **frumento**, acqua), farina di **frumento** Furia 5,2%, zucchero, vino Moscato d'Asti DOCG 4,2%, emulsionante: mono e di-gliceridi degli acidi grassi; farina di **frumento** Enkir 2,1%, sciroppo di zucchero invertito, vino Alta Langa DOCG 1,5%, sciroppo di glucosio fruttosio, vino liquoroso, malto d'**orzo**, sale, polvere di baccelli di vaniglia del Madagascar, aromi. INGREDIENTI DELLA GLASSA CON NOCCIOLE* E DELLA DECORAZIONE: zucchero, "**Nocciola Piemonte IGP**" 25% (pari al 4% nel prodotto), albume d'**uovo**, **mandorle**, armelline, farina di riso. Può contenere altra **frutta a guscio**, **soia** e **senape**. Conservare in un luogo fresco e asciutto.

FR

PRODUIT DE FOUR À LEVAGE NATUREL AVEC GLAÇAGE 8%, PARSEMÉ DE SUCRE CRISTALLISÉ 2% ET NOISETTES⁽¹⁾ 3%

⁽¹⁾ Produit obtenu exclusivement à partir de "Noisette du Piémont" INGRÉDIENTS: raisins secs 21%, farine de **blé**, jaune d'**œuf**, **beurre**, levain naturel (farine de **blé**, eau), farine de **blé** "Furia" 5,2%, sucre, vin "Moscato d'Asti DOCG" 4,2%, émulsifiant: mono et di-glycérides des acides gras; farine de **blé** "Enkir" 2,1%, sirop de sucre inverti, vin "Alta Langa DOCG" 1,5%, sirop de glucose-fructose, vin liquoreux, malt d'**orge**, sel, poudre de gousse de vanille de Madagascar, arômes. INGRÉDIENTS DU GLAÇAGE AUX NOISETTES⁽¹⁾ ET DÉCORATION: sucre, "**Noisette du Piémont**" 25% (correspondant à 4% dans le produit), blanc d'**œuf**, **amandes**, amandes d'abricot, farine de riz. Peut contenir autres **fruits à coque**, **soja** et **moutarde**. À conserver dans un endroit frais et sec.

GB

NATURALLY LEAVENED OVEN-BAKED CAKE WITH ICING 8%, DECORATED WITH GRANULATED SUGAR 2% AND HAZELNUTS⁽²⁾ 3%.

⁽²⁾ Product obtained exclusively from "Piedmont Hazelnut" INGREDIENTS: raisins 21%, **wheat** flour, **egg** yolk, **butter**, natural yeast (**wheat** flour, water), "Furia" **wheat** flour 5.2%, sugar, "Moscato d'Asti DOCG" wine 4.2%, emulsifier: mono-and di-glycerides of fatty acids; "Enkir" **wheat** flour 2.1%, invert sugar syrup, "Alta Langa DOCG" wine 1.5%, glucose-fructose syrup, liqueur wine, **barley** malt, salt, Madagascar vanilla bean powder, flavouring agents. INGREDIENTS OF HAZELNUT⁽²⁾ ICING AND DECORATION: sugar, "Piedmont **Hazelnut**" 25% (corresponding to 4% of the product), **egg** white, **almonds**, apricot kernels, rice flour. May contain other **nuts**, **soy** and **mustard**. Store in a cool and dry place.

D

AUF NATÜRLICHEM TREIBMITTEL GEBACKENES PRODUKT, MIT GLASUR 8%, KRISTALLZUCKER 2% UND HASELNÜSSE⁽³⁾ 3% GESCHMÜCKT.

⁽³⁾ Produkt ausschließlich aus "Piemont-Haselnuss" hergestellt ZUTATEN: Rosinen 21%, **Weizenmehl**, **Eigelb**, **Butter**, natürliche Hefe (**Weizenmehl**, Wasser), **Weizenmehl** "Furia" 5,2%, Zucker, "Moscato d'Asti DOCG"-Wein 4,2%, Emulgator: E471; **Weizenmehl** "Enkir" 2,1%, invertierter Zuckersirup, "Alta Langa DOCG" Wein 1,5%, Glukose-Fruktose-Sirup, Likörwein, **Gerstenmalz**, Salz, Vanilleschoten-Pulver aus Madagaskar, Aromen. ZUTATEN HASELNÜSS⁽³⁾-GLASUR UND DEKORATION: Zucker, "Piemont **Haselnüss**" 25% (entsprechend 4% des Produkts), **Eiweiss**, **Mandeln**, Aprikosenkerne, Reismehl. Kann andere **Schalenfrüchte**, **Soja** und **Senf** enthalten. Kühl und trocken lagern.

E

PRODUCTO DE HORNO A LEVADURA NATURAL CON GLASEADO 8%, DECORADO CON GRANOS DE AZÚCAR 2% Y AVELLANAS⁽⁴⁾ 3%.

⁽⁴⁾ Producto obtenido exclusivamente a partir de "Avellana Piamonte" INGREDIENTES: pasa 21%, harina de **trigo**, yema de **huevo**,



mantequilla, levadura natural (harina de **trigo**, agua), harina de **trigo** "Furia" 5,2%, azúcar, vino "Moscato d'Asti DOCG" 4,2%, emulsionante: mono y di-glicéridos de los ácidos grasos; harina de **trigo** "Enkir" 2,1%, jarabe de azúcar invertido, vino "Alta Langa DOCG" 1.5%, jarabe de glucosa-fructosa, vino de licor, malta de **cebada**, sal, cápsula de vainilla Madagascar en polvo, aromas. **INGREDIENTES DEL GLASEADO DE AVELLANA**⁽⁴⁾ Y DECORACIÓN: azúcar, "**Avellana** Piamonte" 25% (igual al 4% del producto), clara de **huevo**, **almendras**, almendras de albaricque, harina de arroz. Puede contener otros **frutos de cáscara, soja y mostaza**. Conservar en lugar fresco y seco.

P

PRODUTO DE FORNO A LEVEDAÇÃO NATURAL COM GLACÊ 8%, DECORADO COM GRÃES DE AÇÚCAR 2% E AVELÃS⁽⁵⁾ 3%.

⁽⁵⁾ Produto obtido exclusivamente por "Avelã Piemonte" **INGREDIENTES**: uva passa 21%, farinha de **trigo**, gema de **ovo**, **manteiga**, levadura natural (farinha de **trigo**, água), farinha de **trigo** "Furia" 5,2%, açúcar, vinho "Moscato d'Asti DOCG" 4,2%, emulsionante: mono e di-glicerídeos de ácidos graxos; farinha de **trigo** "Enkir" 2,1%, xarope de açúcar invertido, vinho "Alta Langa DOCG" 1.5%, xarope de glicose-frutose, vinho de licor, malte de **cevada**, sal, pó do vagem da baunilha de Madagascar, aromas. **INGREDIENTES DO GLACÊ DE AVELÃ**⁽⁵⁾ E DECORAÇÃO: açúcar, "**Avelã** Piemonte" 25% (par a 4% do produto), clara de **ovo**, **amêndoas**, amêndoas de damasco, farinha de arroz. Pode conter outras **frutos de casca rija, soja e mostarda**. Conservar em lugar fresco e seco.

AUS

NATURALLY LEAVENED OVEN-BAKED CAKE WITH ICING 8%, DECORATED WITH GRANULATED SUGAR 2% AND HAZELNUTS 3%.

INGREDIENTS: raisins 21%, **wheat** flour, **egg** yolk, **butter**, natural yeast (**wheat** flour, water), "Furia" **wheat** flour 5,2%, sugar, "Moscato d'Asti DOCG" wine 4,2%, emulsifier: mono-and di-glycerides of fatty acids; "Enkir" **wheat** flour 2,1%, invert sugar syrup, "Alta Langa DOCG" wine 1.5%, glucose-fructose syrup, liqueur wine, **barley** malt, salt, Madagascar vanilla bean powder, flavouring agents.

INGREDIENTS OF HAZELNUT ICING AND DECORATION: sugar, "Piedmont **Hazelnut**" 25% (corresponding to 4% of the product), **egg** white, **almonds**, apricot kernels, rice flour. **Contains wheat, gluten, eggs, milk, hazelnuts, almonds. May contain other tree nuts and soy.** Store in a cool and dry place.

USA

NATURALLY LEAVENED OVEN-BAKED CAKE WITH ICING 8%, DECORATED WITH GRANULATED SUGAR 2% AND HAZELNUTS 3%.

INGREDIENTS: raisins, wheat flour, egg yolk, butter, natural yeast (wheat flour, water), "Furia" wheat flour, sugar, "Moscato d'Asti DOCG" wine, mono-and di-glycerides of fatty acids; "Enkir" wheat flour, invert sugar syrup, "Alta Langa DOCG" wine, glucose-fructose syrup, liqueur wine, barley malt, salt, Madagascar vanilla bean powder, natural flavors. **INGREDIENTS OF HAZELNUT ICING AND DECORATION**: sugar, "Piedmont Hazelnut" 25% (corresponding to 4% of the product), egg white, almonds, kernels, rice flour.

CONTAINS: wheat, eggs, milk, tree nuts (hazelnuts, almonds). May contain other tree nuts and soy.

Store in a cool and dry place.

CA/EN

NATURALLY LEAVENED OVEN-BAKED CAKE WITH ICING 8%, TOPPED WITH GRANULATED SUGAR 2% AND HAZELNUTS 3%.

INGREDIENTS: Raisins • Wheat flour • Egg yolk • Butter • Sugars (sugar, invert sugar syrup, glucose-fructose syrup, barley malt) • Natural yeast (wheat flour, water) • "Furia" Wheat flour • "Moscato d'Asti DOCG" wine • Emulsifier: mono-and di-glycerides of fatty acids • "Enkir" Wheat flour • "Alta Langa DOCG" wine • Liqueur wine • Salt • Madagascar vanilla bean powder • Flavouring agents. **INGREDIENTS OF HAZELNUT ICING AND DECORATION**: Sugar • "Piedmont Hazelnut" 25% (corresponding to 4% of the product) • Egg white • Almonds • Kernels • Rice flour. **Contains: Wheat • Eggs • Milk • Tree nuts (hazelnuts, almonds). May contain other tree nuts, soy and mustard.** Store in a cool and dry place.



CA/FR

PRODUIT DE FOUR À LEVAGE NATUREL AVEC GLAÇAGE 8%, PARSEMÉ DE SUCRE CRISTALLISÉ 2% ET NOISETTES 3%

INGRÉDIENTS: Raisins secs • Farine de blé • Jaune d'œuf • Beurre • Sucres (sucre, sirop de sucre inverti, sirop de glucose-fructose, malt d'orge) • Levain naturel (farine de blé, eau) • Farine de blé "Furia" • Vin "Moscato d'Asti DOCG" • Émulsifiant: mono et di-glycérides des acides gras • Farine de blé "Enkir" • Vin "Alta Langa DOCG" • Vin liquoreux • Sel • Poudre de gousse de vanille de Madagascar • Arômes.

INGRÉDIENTS DU GLAÇAGE AUX NOISETTES ET DÉCORATION: Sucre • "Noisette du Piémont" 25% (correspondant à 4% dans le produit) • Blanc d'œuf • Amandes • Amandes d'abricot • Farine de riz. **Contient: Farine de blé • Œuf • Lait • Fruits à coque (noisettes, amandes).** Peut contenir autres fruits à coque, soja et moutarde. À conserver dans un endroit frais et sec.

CANADA

Nutrition Facts	
Valeur nutritive	
Per 1 slice (83 g)	
pour 1 tranche (83 g)	
Calories 300	% Daily Value*
% valeur quotidienne	
Fat / Lipides 12 g	15 %
Saturated / Saturés 7 g	35 %
+ Trans / Trans 0 g	
Carbohydrate / Glucides 43 g	
Fiber / Fibres 2 g	7 %
Sugars / Sucres 24 g	24 %
Protein / Protéines 6 g	
Cholesterol / Cholestérol 100 mg	
Sodium 90 mg	4 %
Potassium 250 mg	6 %
Calcium 90 mg	6 %
Iron / Fer 1 mg	6 %
*5% or less is a little, 15% or more is a lot	
*5% ou moins c'est peu, 15% ou plus c'est beaucoup	

AUSTRALIA

NUTRITION INFORMATION		
SERVINGS PER PACKAGE:	10	
SERVING SIZE:	100 g	
	Average Quantity per Serving	Average Quantity per 100g
ENERGY	1521 kJ	1521 kJ
PROTEIN	6.8 g	6.8 g
FAT, TOTAL	15 g	15 g
- SATURATED	7.5 g	7.5 g
CARBOHYDRATE, TOTAL	50 g	50 g
- SUGARS	29 g	29 g
SODIUM	110 mg	110 mg

BRASILE

Informação Nutricional		
Porção 80 g (1 fatia)		
Quantidade por porção		%VD*
Valor energético	293 kcal = 1229 kJ	15 %
Carboidratos	40 g	13 %
Proteínas	5.4 g	7.2 %
Gorduras Totais	12 g	22 %
Gorduras Saturadas	6.0 g	27 %
Gorduras trans	0.0 g	0 %
Fibra alimentar	1.6 g	6.4 %
Sódio	88 mg	4 %
(*) % 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.		

USA

Nutrition Facts			
12 servings per container			
Serving size 83g			
Amount per serving			
Calories 300			
% Daily Value*			
Total Fat	12g		15%
Saturated Fat	7g		35%
Trans Fat	0g		
Cholesterol	100mg		33%
Sodium	90mg		4%
Total Carbohydrate	43g		16%
Dietary Fiber	2g		7%
Total Sugars	24g		
Includes 14g Added Sugars			28%
Protein	6g		
Vit.D	0mcg	0%	Calcium 90mg 6%
Iron	1mg	6%	Potas. 250mg 6%
* The % Daily Value (DV) tells you how much a nutrient in a serving of food contributes to a daily diet. 2,000 calories a day is used for general nutrition advice.			

EUROPA

Dichiarazione Nutrizionale - Déclaration nutritionnelle - Nutrition declaration - Nährwertdeklaration - Información nutricional (Valori medi-Valeurs moyennes-Average values-Durchschnittswerte-Valores medios) su 100 g		
Energia • énergie • energy • energie • valor energético	1537 kJ	366 kcal
Grassi • Matières grasses • fat • fett • grasas		15 g
di cui acidi grassi saturi • dont acides gras saturés • of which saturates • davon gesättigte Fettsäuren • de las cuales saturadas		7.5 g
Carboidrati • glucides • carbohydrate • kohlenhydrate • hidratos de carbono		50 g
di cui zuccheri • dont sucres • of which sugars • davon zucker • de los cuales azúcares		29 g
Proteine • protéines • protein • Eiweiß • proteínas		6.8 g
Sale • sel • salt • Salz • sal		0.27 g



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

Indirizzi email:

- Amministrazione: info@albertengo.com
- Assicurazione qualità: qualita@albertengo.com
- Commerciale: commerciale@albertengo.com
- Contabilità: cont@albertengo.com



Azienda certificata OHSAS 18001:2007