



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	PI11
Denominazione commerciale Trade name-Handelsname- Nombre comercial-Nom de marque -Nome comercial	FRUTTI DI BOSCO 1kg INC. S/GLASSA *SOFT FRUITS "PANETTONE" H/W 1kg*
Denominazione legale Legal name-Verkehrsbezeichnung- Denominación legal de Venta-Nom legal de vente-Nome jurídico vendas	PANETTONE AI FRUTTI DI BOSCO SENZA UVETTA E SCORZE DI AGRUMI INCARTO



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)	1180	g
DIAMETRO (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)	250	mm
CARTONE - LUNGHEZZA ESTERNA (Box-external length /Karton- äußere Länge / Cárton - longitud exterior / Cartons - extérieur Longueur / Embalagens - exterior Comprimento)	680	mm
CARTONE - ALTEZZA ESTERNA (Box-external Height /Karton- äußere Höhe / Cárton - Altura exterior / Cartons - extérieur Hauteur / Embalagens - exterior altura)	355	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)	180	
CARTONI PER STRATO (Boxes per layer - Karton per Schicht - Cartón por plano - Cartons pour la couche - Embalagens de cartão para camada)	5	
NUMERO STRATI (Number of Layers - Zahl von Schicht - número de planos - Nombre de couches - Número de camadas)	6	
CARTONI PER PALLET (Boxes per pallet - Karton per Palette - Cartón por paleta - Cartons x palette - Caixas x pallet)	30	
EPAL	80 x 120	cm
PESO PALLET COMPLETO (full pallet weight – Vollpalettengewicht - peso del palet completo - poids de la palette complète - peso paleta completo)	253	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 scuro	Scala di valutazione interna
Colore Esterno	Biscotto uniforme	Scala di valutazione interna
Carica batterica totale	<100	UFC/g
Muffe	<100	UFC/g
Umidita'	24	%

FR

couleur intérieure	jaune - violet	échelle de notation interne
couleur extérieure	Biscuit uniforme	échelle de notation interne
Flore totale	<100	UFC/g
Moisissures	<100	UFC/g
Humidité	24	%

GB

interior color	yellow - purple	rating scale internal
exterior color	biscuit uniform	rating scale internal
Total count	<100	CFU/g
Moulds	<100	CFU/g
Moisture	24	%

D

Interieurfarbe	gelb - lila	Ratingskala internen
Außenfarbe	Biscuit Uniform	Ratingskala internen
Gesamtkeimzahl	<100	KBE/g
Formen	<100	KBE/g
Luftfeuchtigkeit	24	%

E

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



color exterior	Biscuit uniforme	escala de calificación interno
recuento total	<100	UFC/g
Moldes	<100	UFC/g
Humedad	24	%

P

interior cor	amarelo - roxo	escala de avaliação interna
cor exterior	uniforme Biscuit	escala de avaliação interna
carga bacteriana total	<100	UFC/g
Moldes	<100	UFC/g
umidade	24	%

AUS

interior color	yellow - purple	rating scale internal
exterior color	biscuit uniform	rating scale internal
Total count	<100	CFU/g
Moulds	<100	CFU/g
Moisture	24	%

USA

interior color	yellow - purple	rating scale internal
exterior color	biscuit uniform	rating scale internal
Total count	<100	CFU/g
Moulds	<100	CFU/g
Moisture	24	%



Ingredienti - Ingredients - Ingrédients - Ingredients - Zutaten - Ingredientes

IT

PRODOTTO DOLCIARIO DA FORNO A LIEVITAZIONE NATURALE

INGREDIENTI: farina di **frumento**, frutti di bosco canditi in proporzioni variabili 20% (zucchero, fragole, more, ribes, mirtilli), tuorlo d'**uovo**, **burro**, zucchero, lievito madre naturale (farina di **frumento**, acqua), emulsionante: mono e di-gliceridi degli acidi grassi; sciroppo di zucchero invertito, malto d'**orzo**, sale, aromi. Può contenere **soia**, **frutta a guscio** e **senape**. Conservare in un luogo fresco e asciutto.

FR

PRODUIT DE FOUR À LEVAGE NATUREL

INGRÉDIENTS: farine de **blé**, fruits de bois confits en proportions variables 20% (sucre, fraises, mûres, groseilles, myrtilles), jaune d'**œuf**, **beurre**, sucre, levain naturel (farine de **blé**, eau), émulsifiant: mono et di-glycérides des acides gras; sirop de sucre inverti, malt d'**orge**, sel, arômes. Peut contenir **soja**, **fruits à coque** et **moutarde**. À conserver dans un endroit frais et sec.

GB

NATURALLY LEAVENED OVEN-BAKED CAKE

INGREDIENTS: **wheat** flour, candied mixed wild berries in variable proportions 20% (sugar, strawberries, blackberries, ribes, blueberries), **egg** yolk, **butter**, sugar, natural yeast (**wheat** flour, water), emulsifier: mono-and di-glycerides of fatty acids; invert sugar syrup, **barley** malt, salt, flavouring agents. May contain **soy**, **nuts** and **mustard**. Store in a cool and dry place.

D

AUF NATÜRLICHEM TREIBMITTEL GEBACKENER PRODUKT

ZUTATEN: **Weizenmehl**, kandierte Wald Früchte in veränderliche Proportionen 20% (Zucker, Erdbeeren, Brombeeren, Johannisbeeren, Blaubeeren), **Eigelb**, **Butter**, Zucker, natürlicher Hefe (**Weizenmehl**, Wasser), Emulgator: E471; invertierter Zuckersirup, **Gerstenmalz**, Salz, Aromen. Kann **Soja**, **Schalenfrüchte** und **Senf** enthalten. Kühl und trocken lagern.

E

PRODUCTO DE HORNO A LEVADURA NATURAL

INGREDIENTES: harina de **trigo**, frutos de bosque confitados en proporciones variables 20% (azúcar, fresas, moras, grosellas, arándanos), yema de **huevo**, **mantequilla**, azúcar, levadura natural (harina de **trigo**, agua), emulsionante: mono y di-glicéridos de los ácidos grasos; jarabe de azúcar invertido, malta de **cebada**, sal, aromas. Puede contener **soja**, **frutos de cáscara** y **mostaza**. Conservar en lugar fresco y seco.

P

PRODUTO DE FORNO A LEVEDAÇÃO NATURAL

INGREDIENTES: farinha de **trigo**, frutos de bosque cristalizadas em proporções variáveis 20% (açúcar, morangos, amoras, groselhas, mirtilos), gema de **ovo**, **manteiga**, açúcar, levedura natural (farinha de **trigo**, água), emulsionante: mono e di-glicerídeos dos ácidos gordos; xarope de açúcar invertido, malte de **cevada**, sal, aromas. Pode conter **soja**, **frutos de casca rija** e **mostarda**. Conservar em lugar fresco e seco.

AUS

Data emissione: 13/05/2025



NATURALLY LEAVENED OVEN-BAKED CAKE

INGREDIENTS: **wheat** flour, candied mixed wild berries in variable proportions 20% (sugar, strawberries, blackberries, ribes, blueberries), **egg** yolk, **butter**, sugar, natural yeast (**wheat** flour, water), emulsifier: mono-and di-glycerides of fatty acids; invert sugar syrup, **barley** malt, salt, flavouring agents. **Contains wheat, gluten, eggs, milk. May contain tree nuts and soy.** Store in a cool and dry place.

USA

NATURALLY LEAVENED OVEN-BAKED CAKE

INGREDIENTS: wheat flour, candied mixed wild berries in variable proportions (sugar, strawberries, blackberries, ribes, blueberries), egg yolk, butter, sugar, natural yeast (wheat flour, water), mono-and di-glycerides of fatty acids, invert sugar syrup, barley malt, salt, natural flavors.

CONTAINS: wheat, eggs, milk. May contain tree nuts and soy.

Store in a cool and dry place.

CA/EN

NATURALLY LEAVENED OVEN-BAKED CAKE

INGREDIENTS: Wheat flour • Candied mixed wild berries in variable proportions (sugar, strawberries, blackberries, ribes, blueberries) • Egg yolk • Sugars (sugar, invert sugar syrup, barley malt) • Butter • Natural yeast (wheat flour, water) • Emulsifier: mono-and di-glycerides of fatty acids • Salt • Flavouring agents. **Contains: Wheat • Eggs • Milk. May contain tree nuts, soy and mustard.** Store in a cool and dry place .

CA/FR

PRODUIT DE FOUR À LEVAGE NATUREL

INGRÉDIENTS: Farine de blé • Fruits de bois confits en proportions variables (sucre, fraises, mûres, groseilles, myrtilles) • Jaune d'œuf • Sucres (sucre, sirop de sucre inversé, malt d'orge) • Beurre • Levain naturel (farine de blé, eau) • Émulsifiant: mono et di-glycérides des acides gras • Sel • Arômes. **Contient: Farine de blé • Œuf • Lait. Peut contenir fruits à coque, soja et moutard.** À conserver dans un endroit frais et sec.

CANADA

Nutrition Facts	
Valeur nutritive	
Per 1 slice (83 g)	
pour 1 tranche (83 g)	
Calories 310	% Daily Value*
% valeur quotidienne	
Fat / Lipides 13 g	17 %
Saturated / Saturés 7 g	35 %
+ Trans / Trans 0 g	
Carbohydrate / Glucides 43 g	
Fiber / Fibres 2 g	7 %
Sugars / Sucres 21 g	21 %
Protein / Protéines 6 g	
Cholesterol / Cholestérol 100 mg	
Sodium 95 mg	4 %
Potassium 115 mg	2 %
Calcium 110 mg	8 %
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	

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	1577 kJ	376 kcal
Grassi • Matières grasses • fat • fett • grasas		16 g
di cui acidi grassi saturi • dont acides gras saturés • of which saturates • davon gesättigte Fettsäuren • de las cuales saturadas		9.0 g
Carboidrati • glucides • carbohydrate • kohlenhydrate • hidratos de carbono		50 g
di cui zuccheri • dont sucres • of which sugars • davon zucker • de los cuales azúcares		25 g
Proteine • protéines • protein • Eiweiß • proteínas		7.0 g
Sale • sel • salt • Salz • sal		0.28 g

USA

Nutrition Facts		
12 servings per container		
Serving size 83g		
Amount per serving		
Calories 310		
% Daily Value*		
Total Fat	13g	17%
Saturated Fat	7g	35%
Trans Fat	0g	
Cholesterol	100mg	33%
Sodium	95mg	4%
Total Carbohydrate	43g	16%
Dietary Fiber	2g	7%
Total Sugars	21g	
Includes 14g Added Sugars		28%
Protein	6g	
Vit.D 0mcg 0% Calcium 110mg 8%		
Iron 1mg 6% Potas. 115mg 2%		
* 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.		

AUSTRALIA

NUTRITION INFORMATION		
SERVINGS PER PACKAGE: 10		
SERVING SIZE: 100 g		
	Average Quantity per Serving	Average Quantity per 100g
ENERGY	1561 kJ	1561 kJ
PROTEIN	7.0 g	7.0 g
FAT, TOTAL	16 g	16 g
- SATURATED	9.0 g	9.0 g
CARBOHYDRATE, TOTAL	50 g	50 g
- SUGARS	25 g	25 g
SODIUM	115 mg	115 mg

BRASILE

Informação Nutricional		
Porção 80 g (1 fatia)		
Quantidade por porção		%VD*
Valor energético	301 kcal = 1262 kJ	15 %
Carboidratos	40 g	14 %
Proteínas	5.6 g	8.0 %
Gorduras Totais	13 g	24 %
Gorduras Saturadas	7.2 g	33 %
Gorduras trans	0.0 g	0 %
Fibra alimentar	1.6 g	6.4 %
Sódio	92 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.		



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