

PRODOTTO E CONFEZIONATO DA:	PANIFICIO FANTUZZI DI FANTUZZI CESARE E C. SNC
Sede laboratorio di produzione	Via Paverazzi, 1/B 42027 Villa Aiola di Montecchio Emilia (RE) Tel e Fax 0522 871102 – info@panificiofantuzzi.it – www.panificiofantuzzi.it Codice REA produttore: RE- RE-166783
Denominazione di vendita	PANETTONE TRADIZIONALE
Codice Articolo Interno	100g - Cod. 1901/9 500g - Cod. 1901/4 – EAN 8020564000850 “MOPLEFAN” 750g - Cod. 1901/2 – EAN 8020564000003 CONFEZIONATO 1000g – Cod. 1901 – EAN 8020564000263 CONFEZIONATO
Categoria merceologica	Prodotto dolciario da forno a lievitazione naturale
Ingredienti	farina di GRANO tipo “00”, BURRO, tuorlo d'UOVO pastorizzato, Scorzone Arancio (scorzone di Arancio, sciroppo di glucosio-fruttosio, zucchero, Acidificante: E330 Acido Citrico), uvetta sultanina (Uva sultanina, olio vegetale di girasole), zucchero, acqua, lievito madre (farina di GRANO tipo 00, acqua), sciroppo di zucchero invertito (zucchero invertito puro, aromi), pasta scorzone d'arancio (scorzone di arancia, zucchero, acqua, sciroppo di glucosio, vaniglia), sale, estratto di MALTO d'ORZO. Trattato in superficie con aroma alcolico. PRODOTTO ARTIGIANALE
Tipi di conservanti	Nessuno
Allergeni (reg.CE1169/2011)	Cereali contenenti glutine, latticini, uova. <i>Può contenere tracce di arachidi, frutta a guscio,soia, sesamo, senape, lupini.</i>
Frequenza di produzione	Stagionale o previa prenotazione
Confezione a contatto con il prodotto	Sacchetti in polipropilene per alimenti.
Etichettatura	Etichetta: marchio, ingredienti, peso e data di scadenza.
Etichettatura ambientale (controlla le disposizioni locali sulla gestione della raccolta rifiuti)	Composizione materiale a contatto con il prodotto: incarto - PP 05 – plastica / pirottino – PAP22 - carta Composizione materiale NON a contatto con il prodotto: laccetto - C/FE92 - metallo
Modalità di conservazione	Conservare in luogo fresco e asciutto. Per una corretta conservazione, non esporre il prodotto a fonti di calore e luminose, anche dopo l'apertura. Solo prima del consumo, si suggerisce di lasciarlo riposare in un ambiente caldo o vicino ad una fonte di calore al fine di esaltare la sofficità e la fragranza della pasta.
DICHIARAZIONE OGM	Le materie prime utilizzate nei processi produttivi non sono composte o derivate da Organismi Geneticamente Modificati. Questo prodotto non richiede etichettatura OGM in conformità ai Reg. 1829/2003 della Comunità Europea.
DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE / VALORI MEDI PER 100 g:	energia kj 1597 / Kcal 381,6 - Grassi 19,3g di cui saturi 11,4g - Carboidrati 44,7g di cui zuccheri 19,8g - Proteine 6,6g - sale 0,6g
Data di scadenza	90 giorni dalla data di produzione, previa apertura dell'imballo originale
T.M.C.	10 giorni dopo l'apertura, chiuso nel suo imballo originale
DATA REVISIONE	28/09/2024