



PRODOTTO	PANDORO 750g
DATA AGGIORNAMENTO	15/04/2025

Nome	Pandoro. Prodotto dolciario da forno a lievitazione naturale
Descrizione	Prodotto a lievitazione naturale, a forma di tronco di cono con sezione a stella ottagonale. Ottenuto con lievito naturale prodotto con il sistema della madre. La superficie esterna, non crostosa, è di colore ambrato. Al suo interno il prodotto presenta un'alveolatura caratteristica, fine ed uniforme. Il colore dell'impasto cotto è giallo intenso. Profumo e sapore sono tipici.
Ingredienti	Farina di grano tenero, Uova fresche, Zucchero, Burro (latte), Lievito naturale (Farina di grano - Acqua), Latte intero fresco pastorizzato, Fruttosio, Emulsionanti: mono e digliceridi degli acidi grassi, Sale, Aromi. Ingredienti in bustina (4%): Zucchero, Amido di grano , Aromi. Può contenere senape, frutta a guscio e soia .

Valori nutrizionali medi per: Average nutritional values for:	100g	
Energia · Energy	(kJ)	1.704
	(kcal)	407
Grassi · Fat (g)	20	
<i>di cui acidi grassi saturi · of which saturates (g)</i>	12,0	
Carboidrati · Carbohydrate (g)	49	
<i>di cui zuccheri · of which sugars (g)</i>	21	
Fibre · Fibre (g)	1,1	
Proteine · Protein (g)	7,2	
Sale · Salt (g)	0,58	

REQUISITI FISICI, CHIMICI E MICROBIOLOGICI	
CARICA MICROBICA TOTALE	< 1.000 ufc/g
ENTEROBATTERI	< 10 ufc/g
SALMONELLE	Non rilevabile/25g
MICETI: muffe	< 100 ufc/g
MICETI: lieviti	< 100 ufc/g
DON	Reg. (UE) 1022/2024
ZAE	Reg. (UE) 915/2023
T2 – HT2	Reg. (UE) 1038/2024
OCRATOSSINA A	< 2 ppb
PESTICIDI	Limiti di legge (Regolamento CE 149/2008)
FILTH TEST – METODO AOAC	50 frammenti/50g

TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE	30 aprile
DECODIFICA DEL LOTTO DI PRODUZIONE	Il lotto è un numero di 4 cifre. Il primo numero identifica l'anno di produzione (i.e. 0 sta per 2010, 1 per 2011). Le altre 3 cifre indicano la data di confezionamento secondo il calendario giuliano.
MODALITA' DI CONSERVAZIONE	Si consiglia di conservare il prodotto in un luogo fresco e asciutto



ALLERGENI		Aggiunta intenzionale	Carry over o Cross contamination
Cereali contenenti glutine e prodotti a base di cereali contenenti glutine		SI	
Crostacei e prodotti a base di crostacei		NO	NO
Uova e prodotti a base di uova		SI	
Pesci e prodotti a base di pesci		NO	NO
Arachidi e prodotti a base di arachidi		NO	NO
Soia e prodotti a base di soia		NO	SI
Latte e prodotti a base di latte (compreso lattosio)		SI	
Frutta con guscio e prodotti derivati (es. noci, nocciole, pistacchi, mandorle, noci pecan, noci del Brasile, noci di acagiù, anacardi, ecc.)		NO	SI
Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo		NO	NO
Solfiti in concentrazione pari ad almeno 10 mg/kg		NO	NO
Sedano e prodotti a base di sedano		NO	NO
Senape e prodotti a base di senape		NO	SI
Lupino e prodotti derivati		NO	NO
Molluschi e prodotti derivati		NO	NO
OGM	Il prodotto non contiene o proviene da materiale geneticamente modificato. Per ciascun ingrediente contenuto nel prodotto a voi fornito disponiamo di dichiarazione dei nostri fornitori di provenienza dello stesso da materiale NON geneticamente modificato. Le dichiarazioni dei nostri fornitori sono, su richiesta, a vostra disposizione		
IMBALLAGGIO	L'imballaggio primario del prodotto è un sacchetto in polipropilene conforme alle norme vigenti per la disciplina degli imballaggi destinati a venire a contatto con sostanze alimentari. Tale idoneità è dalla Vergani periodicamente verificata con prove di migrazione.		
Prodotto conforme al Decreto ministeriale 16 maggio 2017 relativo a modifiche al Decreto 22 luglio 2005 concernente la disciplina della produzione e della vendita di prodotti da forno.			