



SCHEDA TECNICA

Cod.:ST  
Data: 14/12/2015

COD. 5425 – PANDORO T/B 650g NEUTRO

REV.00  
Data: 01/09/2020  
Pagina: 1 di 3

## SPECIFICHE PRODOTTO / PRODUCT SPECIFICATION

Codice / Code	5425
Denominazione / Name	PANDORO CHELLOPHAN NEUTRO
Descrizione / Description	Prodotto dolciario da forno a lievitazione naturale. Oven baked product with natural leavening – Traditional Italian Cake
Linea / Line	Natale / Christmas
Peso della confezione / Weight	650 g
EAN	8004640054258

## COMPOSIZIONE / COMPOSITION

Ingredienti / Ingredients	Farina di <b>frumento</b> , <b>uova</b> fresche, <b>burro</b> , zucchero, acqua, emulsionanti: mono- e digliceridi degli acidi grassi; lievito naturale ( <b>glutine</b> ) 1,5%, <b>latte</b> intero in polvere, sale, lievito di birra, burro di cacao, aromi. Bustina zucchero impalpabile (3%). Ingredienti: zucchero, amido di <b>frumento</b> , aromi.  <i>Wheat flour, eggs, butter, sugar, water, emulsifiers: mono- and diglycerides of fatty acids; whole milk power, natural yeast (gluten) 1,5%, salt, brewers' yeast, cocoa butter, natural flavourings. Packet of impalpable sugar (3%). Ingredients: sugar, wheat starch, flavourings.</i>
Origine delle Materie Prime / Origino of Raw Materials	Italia, EU, Extra EU, Asia, America / Italy, EU, Extra EU, Asia, America

## PRODUZIONE / PRODUCTION

Metodo di produzione / Method of production	Lavorazione manuale/automatica / Manual/auto processing
---	---

## CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE / SENSORY CHARACTERISTICS

Colore / Colour	Esterno: Marrone chiaro; Interno: giallo pallido / Outside: light brown; Inside: light yellow
Sapore / Taste	Burro, Vaniglia / Butter, Vanilla
Odore / Smell	Burro, Vaniglia / Butter, Vanilla
Consistenza / Consistency	Soffice / Soft

## CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE / MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS

Carica Batterica Mesofila / Mesophilic Bacterial Count	< 5.000 ufc/g
Lieviti/Muffe / Yeast/Mold	<100 ufc/g
Coliformi totali / Total Coliforms	<10 ufc/g
E. Coli	Assente in 25 ufc/g
Salmonella	Assente in 25g

## CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE / CHEMICAL AND PHYSICAL CHARACTERISTICS

Umidità / Humidity	20-25 %
Aw	< 0,85
Ph	4-5
Acidità / Acidity	7-8 %

## VALORI NUTRIZIONALI / NUTRITIONAL FACTS

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI / NUTRITIONAL INFORMATION	VALORI NUTRIZIONALI MEDI/ NUTRITIONAL FACTS	Per 100g
	<b>Energia / Energy Value</b>	
<b>Grassi / Fats</b>		23g
- Di cui Acidi grassi saturi / of wich Saturates		15g
<b>Carboidrati / Carbohydrate</b>		50g
- Di cui Zuccheri / of wich Sugars		20g
<b>Fibre / Fibre</b>		1,1g
<b>Proteine / Protein</b>		8,5g
<b>Sale / Salt</b>		0,92g

## ALLERGENI / ALLERGENS

Dicitura in etichetta / Marked on the label	Può contenere SOIA e FRUTTA A GUSCIO / May contain SOY and NUTS.
Dichiarazione allergeni / Declaration allergens	SECONDO QUANTO INDICATO NELLA DIRETTIVA 2003/89/CE / AS INDICATED IN DIRECTIVE 2003/89/CE  Cereali contenenti glutine e prodotti derivati X Cereals containig gluten and products thereof

ZAGHIS S.r.l.  
Via Ferrovia, 1  
31047 – Ponte di Piave (TV)  
ItalyTel.: +39 0422 853628  
Fax: +39 0422 853737  
e-mail:  
massimo.campagnaro@zaghis.eu



## SCHEMA TECNICA

Cod.:ST  
Data: 14/12/2015

COD. 5425 – PANDORO T/B 650g NEUTRO

REV.00  
Data: 01/09/2020  
Pagina: 2 di 3

	Crostacei e prodotti derivati <i>Crustaceans and products thereof</i>	A
	Uova e prodotti a base di uova <i>Eggs and products thereof</i>	X
	Pesce e prodotti a base di pesce <i>Fish and products thereof</i>	A
	Arachidi e prodotti a base di arachidi <i>Peanuts and products thereof</i>	A
	Soia e prodotti a base di soia <i>Soybeans and products thereof</i>	CC
	Latte e prodotti a base di latte <i>Milk and product thereof</i>	X
	Frutta a guscio e prodotti derivati <i>Nuts and products thereof</i>	CC
	Sedano e prodotti a base di sedano <i>Celery and products thereof</i>	A
	Senape e prodotti a base di senape <i>Mustard and products thereof</i>	A
	Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sedano <i>Sesame seeds and products thereof</i>	A
	Anidride solforosa e solfini in concentrazione superiore a 10 mg/kg o 10mg/l espressi come SO <sub>2</sub> <i>Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10mg/kg or 10 mg/litre in terms of the total SO<sub>2</sub></i>	A
	Lupini e prodotti a base di lupini <i>Lupin and products thereof</i>	A
	Molluschi e prodotti derivati <i>Molluscs and products thereof</i>	A
	X = presente CC = la presenza per contaminazione crociata non può essere esclusa A = assente	

## DICHIARAZIONE OGM / GMO LABELING

OGM / GMO

Il prodotto non deriva da organismi geneticamente modificativi ai sensi dei Reg. EU 1829/2003 e 1830/2003, D.M. 21.03.73, Reg. 2004/1935/CE, Reg. 2006/2023/CE e Reg. UE 10/2011 e successivi emendamenti.

*The product does not required Genetically Modified Organisms labeling in accordance with European Community Regulations: Reg.EU 1829/2003 and 1830/2003, D.M. 21.03.73, Reg. 2004/1935/CE, Reg. 2006/2023/CE and Reg. UE 10/2011 and subsequent amended.*



SCHEMA TECNICA

Cod.:ST  
Data: 14/12/2015

COD. 5425 – PANDORO T/B 650g NEUTRO

REV.00  
Data: 01/09/2020  
Pagina: 3 di 3**CONSERVABILITA' / SHELF-LIFE**

<b>Durata del prodotto / Shelf-life</b>	8 mesi dalla data di produzione / <i>8 months from the date of production</i>
<b>Condizioni di stoccaggio / Storage condition</b>	Conservare in luogo fresco e asciutto, al riparo da fonti di luce diretta / <i>Cool and dry place, away from direct light sources</i>
<b>Istruzioni per l'utilizzo e conservazione / Instruction for use and storage</b>	Prima del consumo si suggerisce di lasciare riposare il prodotto in ambiente caldo o vicino ad una fonte di calore, al fine di esaltarne la sofficità e la fragranza. Dopo l'apertura il prodotto va conservato nella confezione originale chiusa. / <i>Before eat the product, allow it near a heat source to exalting the softness and the fragrance of it. After opening, store the product into its close packaging.</i>
<b>Uso improprio del prodotto / improper use of the product</b>	Non si evidenziano correlazioni tra eventuali usi impropri del prodotto e problemi di sicurezza alimentare e salute del consumatore. Si raccomanda comunque di attenersi alle indicazioni sulle modalità di utilizzo/conservazione del prodotto e alle informazioni riportate sulle più comuni linee guida per una corretta alimentazione (esempio: INRAN – <a href="http://www.inran.it">www.inran.it</a> ) / <i>No significant correlations between any misuse of the product and the problems of food security and health of the consumer. It is recommended to follow the instructions on how to storage/use of the product and to the information on the most common guideline for healthy diet (example: INRAN – <a href="http://www.inran.it">www.inran.it</a>)</i>

**INFORMAZIONI LOGISTICHE / LOGISTICAL INFORMATION**

<b>Stampo / Mold</b>	Nessuno / <i>None</i>
<b>Confezione / Packaging</b>	Il prodotto è confezionato singolarmente con sacchetto in polipropilene, chiuso da un sigillo. / <i>The product is packaged in a polypropylene bag, closed with a seal.</i>
<b>Imballaggio / Outer packaging</b>	Scatola in cartone multipezzi: 6 pz x cartone / <i>Multi-pieces cardboard box: 6 pcs x case.</i>

Documento approvato da / Document approved by

RGQ – Massimo Campagnaro

Il presente documento è stilato secondo il Reg. UE n. 1169/2011 ed è di proprietà di Zaghis s.r.l.  
Zaghis s.r.l. si riserva il diritto di modificare il documento in qualsiasi momento.  
La presente revisione annulla e sostituisce la precedente.

*This document is drawn up according to EU Reg. No. 1169/2011 and it is owned by Zaghis s.r.l.  
Zaghis s.r.l. reserves the right to change the document at any time.  
The present review cancel and replace the document.*

ZAGHIS S.r.l.  
Via Ferrovia, 1  
31047 – Ponte di Piave (TV)  
Italy

Tel.: +39 0422 853628  
Fax: +39 0422 853737  
e-mail:  
[massimo.campagnaro@zaghis.eu](mailto:massimo.campagnaro@zaghis.eu)  
is.eu