

## **DOLCE NATALIZIO PAN PRIMO CHRISTMAS BREAD PAN PRIMO**



---

Dalla collaborazione fra due delle migliori aziende di eccellenze Italiane, Frantoi Cutrera per l'olio extra vergine di oliva e Pasticceria Filippi per la produzione artigianale del più classico dei dolci, nasce PanPrimo il dolce natalizio all'olio extra vergine di oliva. Un impasto tradizionale con la migliore selezione di farine, il lievito naturale della Pasticceria Filippi che viene curato e rigenerato da più di 40 anni e l'eccellente olio extra vergine di oliva Frantoi Cutrera, gli ingredienti che nelle sapienti mani di Filippi diventano **PanPrimo** il dolce natalizio.

*From the best Italian excellence food industry producers partnership, Frantoi Cutrera from the olive oil side and Pasticceria Filippi for the dessert, it is born PanPrimo Dolce Natalizio (Primo Christmas Dessert) with extra virgin olive oil. A traditional dough with the best flour selection, natural yeast renewed from more than 40 years by Pasticceria Filippi and the excellent extra virgin olive oil of Frantoi Cutrera. The best ingredients in the wise hands of Filippi become **PanPrimo** Dolce Natalizio.*

---

## 1. Informazioni Generali / General Information

Informazioni / Information	Prodotto dolciario da forno a lievitazione naturale con olio extra vergine di oliva 8,1%; / <i>Naturally leavened baked confectionery with extra virgin olive oil 8,1%;</i>
Ingredienti / Ingredients	<b>Farina di frumento</b> , uvetta, olio extra vergine di oliva Frantoi Cutrera, scorza d'arancia candita, <b>tuorlo d'uovo</b> di galline allevate all'aperto, acqua, zucchero di canna, lievito madre naturale ( <b>farina di frumento</b> , acqua), miele italiano, emulsionanti (mono e di gliceridi degli acidi grassi, sale, bacche di vaniglia) ; / <b>Wheat flour</b> , raisins, Frantoi Cutrera extra virgin olive oil, candied orange peel, fresh <b>egg yolk</b> of hens, water, cane sugar, natural yeast ( <b>wheat flour</b> , water), Italian honey, emulsifiers (mono and di glycerides of fatty acids, salt, vanilla pods);
Processo di produzione / Production process	Dosaggio ingredienti, impasto, lievitazione 7-8 ore 29-30 °C, cottura 180-210 °C, raffreddamento, confezionamento primario, stoccaggio; / <i>Dosage of ingredients, dough, leavening 7-8 hours 29-30 ° C, baking 180-210 ° C, cooling, primary packaging, storage;</i>
Condizioni di conservazione / Maintenance conditions	Termine minimo di conservazione = 6 mesi. Conservare in un luogo fresco e asciutto lontano da fonti di calore e di luce; / <i>Shelf life = 6 months. Keep in a cool and dry place away from sources of light and heat;</i>
Caratteristiche chimico-fisiche / Chemico-physical characteristics	- Umidità / <i>Moisture</i> : 25,6g/100g - Attività dell'acqua (aW) / <i>Water activity</i> : 0,86
Allergeni / Allergens	<b>Frumento e uova</b> . Prodotto in uno stabilimento che utilizza anche prodotti a base di frutta secca a guscio, latte e soia; / <b>Wheat and egg</b> . <i>Produced in a facility that uses also milk, nuts, milk and soy products;</i>
Caratteristiche / Features	Il PanPrimo si presenta con una consistenza soffice e spugnosa, il sapore dolce è bene bilanciato. L'aroma di scorza di arance e uvetta si bilancia perfettamente con la vaniglia. L'assenza di conservanti e coloranti consente di degustare un prodotto genuino; / PanPrimo has a soft and spongy consistency with a sweet and well balanced flavor. The aroma of orange peel and raisins is perfectly balanced with vanilla flavor. The absence of preservatives and dyes allows you to taste a genuine product;
Usi / Uses	Utilizzare come dessert o per merenda o colazione; / <i>Use as dessert or for snack or breakfast;</i>

## 2. Informazioni Prodotto / Product Information

Formato / Format	Avvolgimento in carta (sacchetto in poli-propene chiuso con clip metallico) / <i>Paper wrap ( Poly-propene bag closed with clamp clip)</i>
Dimensioni prodotto (diametro x altezza) / <i>product size (diameter x height)</i>	190x130 mm
Peso netto / <i>Net weight</i>	750 g / 26,5 oz
Peso sgocciolato / <i>Drained weight</i>	-
Peso lordo / <i>Gross weight</i>	-
Capacità / <i>Capacity</i>	-
Codice articolo / <i>Item code</i>	7001

Codice EAN 13 / EAN 13 code	8030853070013
-----------------------------	---------------

### 3. Informazioni Imballo / Packaging Information

Pezzi per scatola / Items per box	6
Peso lordo cartone / Gross box weight	6 Kg / 211,6 oz
Dimensioni cartone (larghezza x profondità x altezza) / Box size (width x depth x height)	250x670x390 mm
ITF 14 cartone / Box ITF 14	08030853070013

### 4. Informazioni Pallettizzazione / Pallet Information

Caratteristiche pallet / Pallet features	80x120 cm	100x120 cm
Cartoni per strato / Boxes per layer	5	-
Strati per pallet / Layers per pallet	5	-
Cartoni per pallet / Boxes per pallet	25	-
Prodotti per strato / Products per layer	25	-
Prodotti per pallet / Products per pallet	125	-

### 5. Valori Nutrizionali Medi / Nutrition Facts

#### 100 g di prodotto contengono: / 100 g of product contain:

Energia / Energy	1614 kJ / 385 kcal
Grassi / Fat	16,1 g
- di cui acidi grassi saturi / of which saturates	3,9 g
Carboidrati / Carbohydrate	50 g
- di cui zuccheri / of which sugars	28 g
Fibre / Fibre	1,2 g
Proteine / Protein	8,6 g
Sale / Salt	0,1 g

### 6. Tabella dei parametri microbiologici / Microbiological parameters table

PARAMETRI / PARAMETERS	VALORI (UFC/g) / VALUES (CFU/g)
Lieviti / Yeast	< 100
Muffe / Molds	<100
Carica batterica totale / Total bacterial load	< 1000

UFC = Unità formanti colonia / CFU = Colony forming unity

## 7. Matrice delle revisioni / *Review matrix*

Il riesame della presente scheda tecnica è effettuato periodicamente ogni 3 anni o in corrispondenza di intervenute modifiche; / *The review of this technical information data sheet is carried out periodically every 3 years or in correspondence with changes;*

DATA REVISIONE / REVIEW DATA	DESCRIZIONE REVISIONE / REVIEW DESCRIPTION
N. 00 del 17-08-2020	Emissione; / <i>Emission;</i>