

 The taste of Italy Made in Italy PASTICCERI DAL 1938		SCHEDA TECNICA DATA SHEET/FICHE TECHNIQUE Pandoro Cioccolato		Rev: 26 IT EN FR	
Linea Line Ligne Top		Collezione Collection Collection Claus		Data/Date: 19/05/2026 Responsabile/Person in charge: Ing. Sara Pozzerle	
COD: 9081		PESO/WEIGHT/POIDS: 1000g - 2 lb 3 1/4 oz (35.27 oz)			
 		Dolce lievitato naturalmente di forma tipica del pandoro. La pasta, di colore giallo, è ricca di burro e Vaniglia naturale Bourbon del Madagascar* con crema al cioccolato. Il dolce è decorato da una spolverata di zucchero a velo. Naturally leavened product, with the typical Pandoro Shape. The yellow dough is enriched with butter and Natural Bourbon Vanilla from Madagascar* with chocolate cream. The cake is decorated with sugar icing. Produit au levain naturel, avec la forme typique de Pandoro. La mie jaune est enrichie de beurre et de Vanille Bourbon naturelle de Madagascar* avec de la crème au chocolat. Le gâteau est décoré de glaçage au sucre.			
 CONFEZIONE PACKAGING PACKAGE		Il prodotto è inserito in un sacchetto in polipropilene logato e chiuso con una fascetta in alluminio. Il dolce è poi posato in una scatola in cartoncino teso. La stampa racconta con leggerezza e magia le avventure di Santa Claus, in diverse scene e ambientazioni tipiche del Natale, richiamando il suo spirito gioioso. La maniglia in cordoncino, con inserto lamé oro, dona un tocco natalizio e il cartiglio degli ingredienti completa la collezione, proposta in 4 varianti di colore per i 4 gusti del pandoro. The product is placed in a branded polypropylene bag, sealed with an aluminum tie. The cake is then positioned inside a rigid cardboard box. The print lightly and magically depicts the adventures of Santa Claus, across various scenes and settings typical of Christmas, evoking his joyful spirit. The cord handle, with a gold lamé insert, adds a festive touch, while the ingredient label completes the collection, available in four color variants corresponding to four pandoro flavors. Le produit est inséré dans un sachet en polypropylène logotypé, fermé par une attache en aluminium. Le gâteau est ensuite placé dans une boîte rigide en carton. L'impression raconte avec légèreté et magie les aventures du Père Noël, à travers différentes scènes et ambiances typiques de Noël, évoquant son esprit joyeux. La poignée en cordon, avec insert en lamé doré, apporte une touche festive, tandis que le cartouche des ingrédients complète la collection, proposée en quatre variantes de couleur pour quatre saveurs de pandoro.			
 INGREDIENTI INGREDIENTS INGRÉDIENTS 		Farina di GRANO tenero tipo "0", Zucchero, UOVA fresche da allevamento a terra in Italia, Crema al cioccolato (15%) [Zucchero, Sciroppo di glucosio, Acqua, Cioccolato fondente (5%) (Pasta di cacao, Zucchero, Cacao magro in polvere, Emulsionante: lecitina di SOIA), LATTE, Tuorlo d'UOVO, Burro (LATTE), Alcool etilico, Cacao magro, Gelificante: pectina, Aromi naturali, Sale], Burro fresco (LATTE) (14%), Tuorlo d'UOVO fresco da allevamento a terra in Italia, Emulsionante: mono- e digliceridi degli acidi grassi di origine vegetale, Lievito naturale da pasta acida (GRANO), Panna fresca (LATTE) (1%), LATTE fresco (1%), Sale marino integrale di Cervia, Burro di cacao, Vaniglia naturale Bourbon del Madagascar* (0,2%), Aromi Naturali, INGREDIENTI BUSTINA ZUCCHERO A VELO: Zucchero, Amido di FRUMENTO, Aromi naturali. Nel peso indicato in etichetta è inclusa la decorazione di zucchero. (5%) WHEAT flour, Sugar, Fresh EGGS raised on the ground in Italy, Chocolate cream (15%) [Sugar, Glucose syrup, Water, Dark chocolate (5%) (Cocoa paste, Sugar, Low-fat cocoa powder, Emulsifier: SOY lecithin), MILK, EGG yolk, Butter (MILK), Ethyl alcohol, Low-fat cocoa (2%), Gelling agent: pectin, Natural flavors, Salt], Fresh butter (MILK) (14%), Fresh EGG yolk raised on the ground in Italy, Emulsifier: mono- and diglycerides of vegetable origin fatty acids, Natural sourdough yeast (WHEAT), Fresh cream (MILK) (1%), Fresh MILK (1%), Cervia whole marine salt, Cocoa butter, Natural Bourbon vanilla from Madagascar* (0,2%), Natural flavors, INGREDIENTS ICING SUGAR BAG: Sugar, WHEAT starch, Natural flavors. Weight indicated on the label includes the sugar. (5%) Farine de BLÉ, Sucre, OEUFs frais de poules élevées au sol en Italie, Crème au chocolat (15%) [Sucre, Sirop de glucose, Eau, Chocolat noir (5%) (Pâte de cacao, Sucre, Poudre de cacao maigre, Emulsifiant: lécithine de SOJA), LAIT, Jaune d'OEUF, Beurre (LAIT), Ethylalcool, Cacao maigre (2%), Gélifiant: pectine, Arômes naturels, Sel], Beurre frais (LAIT) (14%), Jaune d'OEUFs frais de poules élevées au sol en Italie, Émulsifiant: mono- et diglycérides d'acides gras d'origine végétale, Levure naturelle (BLÉ), Crème fraîche (LAIT) (1%), LAIT frais (1%), Sel marin intégral de Cervia, Beurre de cacao, Vanille Bourbon naturelle de Madagascar* (0,2%), Arômes naturels, INGRÉDIENTS DU SUCRE GLACE EN SACHET: Sucre, Amidon de BLÉ, Arômes naturels. Le poids indiqué sur l étiquette comprend la décoration en sucre.(5%)			
 ALLERGENI ALLERGENS ALLERGÈNES		PUÒ CONTENERE: TUTTI I TIPI DI FRUTTA A GUSCIO. CONTAINS: WHEAT, EGGS, MILK, SOY, MAY CONTAIN: ALL TYPE OF NUTS. ALLERGENS FOR USA ONLY - CONTAINS: WHEAT, EGGS, MILK, SOY, MAY CONTAIN: TREENUTS. PEUT CONTENIR: TOUS LES TYPES DE FRUITS À COQUE.			
 DICHIARAZIONE OGM GMO STATEMENT DÉCLARATION 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 e 1830/2003 della Comunità Europea. The raw materials used in the manufacturing processes DON'T contain and AREN'T derived from Genetically Modified Organisms. This product DOESN'T require GMO labelling in accordance with European Community Regulations 1829/2003 and 1830/2003. Les matières premières utilisées dans les processus de production ne sont PAS composées ou dérivées d'organismes génétiquement modifiés. Ce produit ne nécessite PAS d'étiquetage OGM conformément aux règlements CE 1829/2003 et 1830/2003.			
 CONSERVABILITÀ SHELF-LIFE DLUO		Il prodotto mantiene le sue caratteristiche per 9 Mesi se conservato nella confezione originale ed in ambiente fresco ed asciutto. Kept in a cool and dry place the product, closed in its original packaging, has a shelf-life of 9 Months from the date of manufacture. Le produit conserve ses caractéristiques pendant 9 Mois s'il est stocké dans son emballage d'origine et dans un endroit frais et sec.			

Pandoro Cioccolato

Linea Line Ligne	Top	Collezione Collection Collection	Claus
------------------------	-----	--	-------

COD: 9081

PESO/WEIGHT/POIDS: 1000g - 2 lb 3 1/4 oz (35.27 oz)

TABELLE NUTRIZIONALI - NUTRITION TABLES - TABLEAUX NUTRITIONNELS

FOR EUROPEAN ONLY

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE · NUTRITION DECLARATION DECLARATION NUTRITIONNELLE · NÄHRWERTE · INFORMA- CION NUTRICIONAL · VOEDINGSWAARDE-INFORMATIE	Per 100 g	Per 80g*	%RI**
VALORE ENERGETICO · ENERGY · ÉNERGIE ENERGIE · VALOR ENERGETICO · ENERGIE	1634Kj 389Kcal	1307Kj 311Kcal	16%
GRASSI · FAT · MATIÈRES GRASSES FETT · GRASA · VETTEN	15.7g	13g	18%
di cui Saturati · of which Saturates · dont Acides Gras Saturés · davon gesättigte Fettsäuren · de los cuales Saturado · waarvan verzadigde Vetturen	9.5g	7.6g	38%
CARBOIDRATI · CARBOHYDRATE · GLUCIDES · KOHLENHYDRATE HIDRATOS DE CARBONO · KOOLHYDRATEN	53.7g	43g	17%
di cui Zuccheri · of which Sugars · dont Sucres · davon Zucker de los cuales el Azúcar · waarvan Zuikers	30g	24g	27%
FIBRE ALIMENTARI · FIBERS · FIBRES ALIMENTAIRES BALLASTSTOFFE · FIBRA DIETETICA · VEZELS	0.88g	0.7g	--
PROTEINE · PROTEIN · PROTEINES EIWEISS · PROTEINA · EIWITTEN	6.9g	5.5g	11%
SALE · SALT · SEL SALZ · SAL · ZOUT	0.58g	0.46g	8%
*Peso di una porzione · Portion weight · Poids d'une portion · Gewicht einer Portion · Porción del servicio · Gewicht van een portie. **RI% delle assunzioni di riferimento di un adulto medio (8400 kJ/2000 kcal) · Reference intake of an average adult (8400 kJ/2000 kcal) Apport de référence pour un adulte-type (8400 kJ/2000 kcal) · Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen (8400 kJ/2000 kcal) Ingestas de referencia de un adulto promedio (8400 kJ/2000 kcal) · Referentie-inname van een gemiddelde volwassene (8400 kJ/2000 kcal).			

FOR AUSTRALIA ONLY

NUTRITION INFORMATION (Australia)		
Servings per package: 13 Serving size: 1 slice (80g)		
	Quantity per Serving	Quantity per 100 g
Energy	1307Kj	1634Kj
Protein	5.5g	6.9g
Fat, total	13g	15.7g
- saturated	7.6g	9.5g
Carbohydrate	43g	53.7g
sugar	24g	30g
Sodium	190mg	237.5mg

FOR USA ONLY

Nutrition Facts	
13 Servings per container Serving size 1 slice (80g)	
Amount Per Serving	
Calories	311
% Daily Value*	
Total Fat	12.56g 16%
Saturated Fat	7.6g 38%
Trans Fat	0g
Cholesterol	85mg 30%
Sodium	190mg 8%
Total Carbohydrate	42.96g 16%
Dietary Fibers	0.70g 3%
Total Sugars	24g
Includes 18g	Added Sugars 40%
Protein	5.52g
Vitamin D	0mcg 0%
Calcium	10mg 0%
Iron	0.5mg 2%
Potassium	50mg 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.	

FOR CANADA ONLY

Nutrition Facts	
Valeur Nutritive	
Per 1 slice (80g) Pour 1 slice (80g)	
Calories	311
% Daily Value*	
Fat / Lipides	12.56g 17%
Saturated / Saturés	7.6g 38%
+ Trans / Trans	0g
Carbohydrate / Glucides	42.96g
Fibre / Fibres	0.70g 3%
Sugars / Sucres	24g 24%
Protein / Protéines	5.52g
Cholesterol / Cholestérol	85mg
Sodium	190mg 8%
Potassium	50mg 1%
Calcium	10mg 1%
Iron/ Fer	0.5mg 3%
*5% or less is a little, 15% or more is a lot *5% ou moins c'est peu, 15% ou plus c'est beaucoup	

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISCHE
CHEMICAL-PHYSICAL CHARACTERISTICS
CARACTÉRISTIQUES CHIMICO-PHYSIQUES

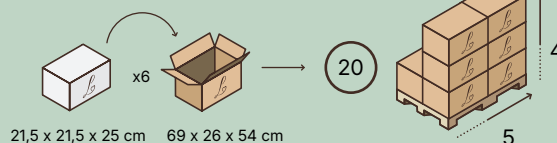
Umidità Relativa · Relative Moisture · Humidité Relative %: 23.0 26.0
Attività Acqua · Water Activity · Activité de l'eau (AW): 0.80 0.85

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE
MICROBIOLOGICAL STANDARDS
CARACTÉRISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

Escherichia Coli < 10 UFC/g
Salmonella spp Assenti / Not Present in / non présent dans 25g
Staphylococcus aureus < 10 UFC/g
Lieviti e muffe a 25° C · Yeasts and moulds at 25° C · Levures et moisissures à 25° C < 1000 UFC/g
Bacillus Cereus < 100 UFC/g



LOGISTICA
LOGISTICS DATA
LOGISTIQUE



PRODUCT-BARCODE
0799729008816

CASE-BARCODE
(01)10799729008813



CERTIFICAZIONE
CERTIFICATION
CERTIFICATION

DAL 2007 SIAMO CERTIFICATI SECONDO LO STANDARD BRC FOOD
SINCE 2007 WE HAVE BEEN CERTIFIED ACCORDING TO THE BRC FOOD STANDARD
DEPUIS 2007, NOUS SOMMES CERTIFIÉS SELON LA NORME ALIMENTAIRE BRC



RICICLAGGIO
RECYCLING
RECYCLAGE



♻️ 198 g	♻️ 13 g	♻️ 1 g	♻️ 7 g
Astuccio Box Boîte	Sacchetto Bag Sac	Clip Metallica Metal Clip Clip en métal	Maniglia Handle Poignée
Carta Paper Papier	Plastica Plastic Plastique	Metallo Metal Métal	Indifferenziata Residual Waste Déchets Résiduels

Le informazioni qui riportate hanno valore professionale riservato e non possono essere divulgate o utilizzate al di fuori dell'uso in accordo. Scheda tecnica distribuita in forma non controllata, gli aggiornamenti i verranno inviati su richiesta.
The informations herestated are strictly confidential and cannot be used without our autorisation. Product Specification not supplied under control, further information on request.
Les informations fournies sont strictement confidentielles et ne peuvent être utilisées sans notre autorisation. Spécifications du produit non fournies sous contrôle, informations complémentaires sur demande.