

# BIASETTO

<b>SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO :</b> <b>PADOVANINA</b> <b>Codice prodotto : 10001355</b>	<b>PRODUCT SPECIFICATION :</b> <b>PADOVANINA</b> <b>Reference code : 10001355</b>
---	---

<b>DATA EMISSIONE / ISSUE DATE</b>	<b>REVISIONE / VERSION DATE</b>
01/07/2025	05

<b>DENOMINAZIONE PRODOTTO</b>	<b>TRADE NAME</b>
Padovanina, il dolce ideale per tutta la famiglia. Soffice con intensi profumi di mandorla e una glassa arricchita di pinoli Pisa. Un dolce prezioso, con ricchi profumi affinati durante una lunghissima lievitazione. Inconfondibili le note avvolgenti della mandorla unite all'arancia pura. Ideale per tutti i momenti della giornata.	Padovanina, the ideal dessert for the whole family. Soft, with intense aromas of almond and a glaze enriched with Pisa pine nuts. A precious dessert, with rich aromas refined during a long leavening. Unmistakable the enveloping notes of almond combined with pure orange. Ideal for every moment of the day.

## INGREDIENTI / INGREDIENTS:

<b>ITALIANO</b>	Farina di FRUMENTO, BURRO fresco, tuorlo d'UOVO fresco, zucchero, lievito naturale (contiene GLUTINE), MANDORLE, miele d'acacia, vaniglia naturale, sale, malto d'ORZO. Glassa: MANDORLE, albume d'UOVO fresco, zucchero, pinoli, trealosio: glucosio, farina di mais, amido di mais, fecola di patate
<b>ENGLISH</b>	WHEAT flour, fresh BUTTER, fresh EGG yolk, sugar, natural yeast (contains GLUTEN), ALMOND, acacia honey, natural vanilla, salt, BARLEY malt. Frosting: ALMONDS, fresh EGG white, sugar, pine nuts, trehalose: glucose, maize flour, maize starch, potato starch.

**PESO ETICHETTA / DECLARED WEIGHT:** 400 g.

## ALLERGENI / ALLERGENS:

	PRESENTE	CC*
<i>Cereali contenenti glutine e derivati / Cereals containing Gluten and product thereof</i>	X	
<i>Crostacei e derivati / Crustaceans and products thereof</i>		
<i>Uova e derivati / Eggs and products thereof</i>	X	
<i>Pesce e derivati / Fish and products thereof</i>		
<i>Arachidi e derivati / Peanuts and products thereof</i>		X
<i>Soia e derivati / Soybeans and products thereof</i>		X
<i>Latte e derivati / Milk and products thereof</i>	X	
<i>Frutta a guscio e derivati / Shell fruits and products thereof</i>	X	
<i>Sedano e derivati / Celery and products thereof</i>		
<i>Senape e derivati / Mustard and products thereof</i>		X
<i>Semi di sesamo e derivati / Sesame seeds and products thereof</i>		X
<i>Residuo in SO<sub>2</sub> &gt; 10 mg/Kg o 10 mg/l / SO<sub>2</sub> more than 10 mg/Kg o 10 mg/l</i>		
<i>Lupino e prodotti a base di lupino / Lupin and products thereof</i>		
<i>Molluschi e prodotti a base di mollusco / Mollusco and products thereof</i>		

\*Possibilità di contaminazione crociata / Potential cross-contamination

# BIASETTO

## CONFEZIONAMENTO / PACKAGING :

<b>Imballo primario / Primary pack</b>	Contenitore in cartone ondulato / Corrugated cardboard box	14 pz / pcs	63 X 43 X 23 h
--	--	-------------	----------------

## TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE / STORAGE TEMPERATURE

Conservare in un luogo fresco e asciutto/ Store in a cool, dry place

<b>T + 21° C</b>	4 mesi	4 months
------------------	--------	----------

## SERVING INSTRUCTIONS :

Per una straordinaria degustazione consigliamo di temperare la padovanina per alcune ore in una stanza riscaldata, o vicino ad una fonte di calore. Suggeriamo inoltre di consumarla in breve tempo per mantenere inalterate le sue uniche caratteristiche organolettiche.	For an extraordinary tasting we recommend you tempering padovanina for a few hours in a heated room, or near a heat source. We also suggest you to consume it in a short time in order to maintain its unique organoleptic characteristics.
--	---

## INFORMAZIONI PALLET / PALLET INFORMATION :

<i>Imballaggio primario / Primary pack pieces/box</i>	5600 g
<i>Imballaggio secondario / Secondary pack pieces/box</i>	/
<i>Cartoni per piano / Box/layer</i>	4
<i>Piani per pallet / Layer/pallet</i>	7
<i>Cartoni per pallet / Box/pallet</i>	28

\*Pallet Europeo 80x120 / European pallet 80x120

## CRITERI BATTERIOLOGICI / BACTERIOLOGICAL CRITERIA:

<i>Carica batterica a 30° Co numerazione dei microrganismi / Total viable count</i>	u.f.c./g	1.000.000
<i>Coliformi / Total Coliforms</i>	u.f.c./g	1.000
<i>Escherichia coli β glucuronidasi positivo / Beta-glucuronidase non fermenting</i>	u.f.c./g	<10
<i>Stafilococco coagulasi positivo a 37° C / Coagulase-positive staphylococci</i>	u.f.c./g	100
<i>Bacillus cereus presunto</i>	u.f.c./g	1.000
<i>Salmonella spp.</i>	u.f.c./g	Assente / Absent
<i>Listeria monocytogenes</i>	u.f.c./g	100