



info: 328 8978236

Gianluca Tiberino

# NUTRIMED

TECNOLOGO ALIMENTARE & BIOLOGO NUTRIZIONISTA

Nutrizione & Sicurezza Alimentare (HACCP)

PANETTONE



PANDORO



COLOMBA



SAVOIARDI



AMARETTO



AMARETTO MORBIDO



## ETICHETTA DOLCI

DECRETO 22 LUGLIO 2005

MINISTERO DELLE ATTIVITA' PRODUTTIVE  
MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE E FORESTALI

1. PANETTONE	(PICCOLE DIMENSIONI)	PANETTONCINI
2. PANDORO	(PICCOLE DIMENSIONI)	PANDORINI
3. COLOMBA	(PICCOLE DIMENSIONI)	COLOMBINE
4. SAVOIARDO		
5. AMARETTO		
6. AMARETTO MORBITO		

---

**I PRODOTTI NON CONFORMI** ALLE DISPOSIZIONI DEL DECRETO NON POSSONO UTILIZZARE LE DENOMINAZIONI RISERVATE MA DEVONO ESSERE COMMERCIALIZZATE CON DENOMINAZIONE:

**DOLCE DI NATALE → PANETTONE / PANDORO**

**BISCOTTO ALL'UOVO → SAVOIARDO**

**BISCOTTO ALLE MANDORLE → AMARETTO**



info: 328 8978236

Gianluca Tiberino

# NUTRIMED

TECNOLOGO ALIMENTARE & BIOLOGO NUTRIZIONISTA

Nutrizione & Sicurezza Alimentare (HACCP)

DEFINIZIONI	CARATTERISTICHE	INGREDIENTI
1) PANETTONE	PRODOTTO DOLCIARIO DA FORNO A PASTA MORBIDA, OTTENUTO PER FERMENTAZIONE NATURALE DA PASTA ACIDA, DI FORMA A BASE ROTONDA CON CROSTA SUPERIORE SCREPOLATA E TAGLIATA IN MODO CARATTERISTICO, DI STRUTTURA SOFFICE ED ALVEOLATURA ALLUNGATA E AROMA TIPICO DI LIEVITAZIONE A PASTA ACIDA	<ol style="list-style-type: none"><li>1. FARINA DI FRUMENTO</li><li>2. ZUCCHERO</li><li>3. UOVA DI GALLINA DI CATEGORIA A (UOVA FRESCHE) O TUORLO D'UOVO, O ENTRAMBI, NON MENO DEL 4% IN TUORLO</li><li>4. BURRO NON MENO DEL 16%</li><li>5. UVETTA E SCORZE DI AGRUMI CANDITI, NON INFERIORE AL 20%</li><li>6. LIEVITO NATURALE (PASTA ACIDA)</li><li>7. SALE</li></ol>
2) PANDORO	PRODOTTO DOLCIARIO DA FORNO A PASTA MORBIDA, OTTENUTO PER FERMENTAZIONE NATURALE DA PASTA ACIDA, DI FORMA A TRONCO DI CONO CON SEZIONE A STELLA OTTAGONALE E CON SUPERFICIE ESTERNA NON CROSTOSA, UNA STRUTTURA SOFFICE E SETOSA AD ALVEOLATURA MINUTA ED UNIFORME ED AROMA CARATTERISTICO DI BURRO E VANIGLIA.	<ol style="list-style-type: none"><li>1. FARINA DI FRUMENTO</li><li>2. ZUCCHERO</li><li>3. UOVA DI GALLINA DI CATEGORIA A (UOVA FRESCHE) O TUORLO D'UOVO, O ENTRAMBI, NON MENO DEL 4% IN TUORLO</li><li>4. BURRO NON MENO DEL 20%</li><li>5. LIEVITO NATURALE (PASTA ACIDA)</li><li>6. AROMI DI VANIGLIA O VANILLINA</li><li>7. SALE</li></ol>
3) COLOMBA	PRODOTTO DOLCIARIO DA FORNO A PASTA MORBIDA, OTTENUTO PER FERMENTAZIONE NATURALE DA PASTA ACIDA, DI FORMA IRREGOLARE OVALE SIMILE ALLA COLOMBA, UNA STRUTTURA SOFFICE AD ALVEOLATURA ALLUNGATA, CON GLASSATURA SUPERIORE E UNA DECORAZIONE COMPOSTA DA GRANELLA DI ZUCCHERO E ALMENO IL 2% DI MANDORLE, RIFERITO AL PRODOTTO FINITO E RILEVATO AL MOMENTO DELLA DECORAZIONE.	<ol style="list-style-type: none"><li>1. FARINA DI FRUMENTO</li><li>2. ZUCCHERO</li><li>3. UOVA DI GALLINA DI CATEGORIA A (UOVA FRESCHE) O TUORLO D'UOVO, O ENTRAMBI, NON MENO DEL 4% IN TUORLO</li><li>4. BURRO NON MENO DEL 16%</li><li>5. SCORZE DI AGRUMI CANDITI, NON INFERIORE AL 15%</li><li>6. LIEVITO NATURALE (PASTA ACIDA)</li><li>7. SALE</li></ol>



info: 328 8978236

Gianluca Tiberino

# NUTRIMED

TECNOLOGO ALIMENTARE & BIOLOGO NUTRIZIONISTA

Nutrizione & Sicurezza Alimentare (HACCP)

<b>4) SAVOJARDO</b>	BISCOTTO DI PASTICCERIA ALL'UOVO AVENTE FORMA CARATTERISTICA A BASTONCINO CON STRUTTURA CARATTERIZZATA DA ALVEOLATURA MINUTA E REGOLARE E CON SUPERFICIE SUPERIORE RICOPERTA DI ZUCCHERO ED AROMA TIPICO DI VANIGLIA E LIMONE. UMIDITA' TRA IL 4%-12%	<ol style="list-style-type: none"><li>1. ZUCCHERI</li><li>2. FARINA DI FRUMENTO</li><li>3. UOVA DI GALLINA DI CATEGORIA A (UOVA FRESCHE), NON MENO DEL 26% IN TUORLO</li></ol> <p>ETICHETTA DEL SAVOJARDO DEVE RIPORTARE OBBLIGATORIAMENTE LA % DI UOVA</p>
<b>5) AMARETTO</b>	BISCOTTO DI PASTICCERIA A PASTA SECCA AVENTE FORMA CARATTERISTICA TONDEGGIANTE, CON STRUTTURA CRISTALLINA E ALVEOLATA E SUPERFICIE SUPERIORE SCREPOLATA E GUSTO TIPICO DI MANDORLA AMARA, CON EVENTUALE AGGIUNTA DI GRANELLA DI ZUCCHERO. UMIDITA' INFERIORE DEL 3%	<ol style="list-style-type: none"><li>1. ZUCCHERO → SACCAROSIO</li><li>2. MANDORLE DI ALBICOCCA (ARMELINE) CONTENUTO DI GRASSO &gt; 45%</li><li>3. MANDORLE COMPLESSIVE NON MENO DEL 13%</li><li>4. ALBUME D'UOVO DI GALLINA</li></ol> <p>NELL'ETICHETTA E' OBBLIGATORIO INDICARE LA % DI MANDORLE E DI MANDORLE DI ALBICOCCA (ARMELINE) SEPARATAMENTE.</p>
<b>6) AMARETTO MORBIDO</b>	BISCOTTO DI PASTICCERIA A PASTA MORBIDA AVENTE FORMA TONDEGGIANTE, CON SUPERFICIE SCEPOLATA. UMIDITA' MINIMA 8%	<ol style="list-style-type: none"><li>1. ZUCCHERO → SACCAROSIO</li><li>2. MANDORLE DI ALBICOCCA (ARMELINE) CONTENUTO DI GRASSO &gt; 45%</li><li>3. MANDORLE COMPLESSIVE NON MENO DEL 35%</li><li>4. ALBUME D'UOVO DI GALLINA</li></ol> <p>NELL'ETICHETTA È OBBLIGATORIO INDICARE LA % DI MANDORLE E DI MANDORLE DI ALBICOCCA (ARMELINE) SEPARATAMENTE.</p>

## OBBLIGATORIO:

PANETTONE- PANDORO-COLOMBA → 1-2-3

1. LIEVITAZIONE NATURALE →
2. PRESENZA DI BURRO → MINIMO 16% (1) 20% (2) 16% (3) 26% (4)
3. PRESENZA DI UOVA FRESCHE → MINIMO 4% (1) 4% (2) 4% (3) 26% (4)
4. MANDORLE DI ALBICOCCA (ARMELINE) → AMARETTO/ AMARETTO MORBIDO

I PRODOTTI VENDUTI DIRETTAMENTE NEI LABORATORI, POSSONO ESSERE COMMERCIALIZZATI SENZA ETICHETTA, PURCHE' SUL BANCO DI VENDITA UN CARTELLO CHE INDICHI LA DENOMINAZIONE DI VENDITA E LA LISTA DEGLI INGREDIENTI. È CONSETNITO FORNIRE LE STESSE INDICAZIONI ATTRAVERSO UN REGISTRO DEI SINGOLI PRODOTTI ESPOSTO NEL PUNTO DI VENDITA E A DISPOSIZIONE DEGLI ACQUIRENTI.

*CARTELLO UNICO D.LGS N° 102/92 D.LGS N° 144/2006 S.M.I. CONTENENTE L'ELENCO DI TUTTI GLI INGREDIENTI PRESENTI NEGLI ALIMENTI*

## ETICHETTA = OBBLIGATORIO / FACOLTATIVO

- 1) PANETTONE =
- 2) PRODOTTO DOLCIARIO..
- 3) INGREDIENTI ...
- 4) PRODOTTA DA...
- 5) CONSERVARE IN LUOGO...
- 6) DA CONSUMARSI PREFERIBILMENTE
- 7) INFORMAZIONI NUTRIZIONALI
- 8) CODICE A BARRE
- 9) PESO

OBBLIGATORIO	FACOLTATIVO
1 - 3 - 4 - 6 - 9	2 - 5 - 8

## PRODOTTI SPECIALI E ARRICCHITE

FARCITURA - RIPIENI - GLASSATURE - DECORAZIONI

PANETTONE - PANDORO - COLOMBA → 50% IMPASTO BASE

SAVOIARDO - AMARETTI → 60% IMPASTO BASE

### Esempi:

- "Panettone senza canditi, ricoperto di cioccolato con farcitura alla crema e nocciola"
- "Pandoro con gocce di cioccolato farcito alla crema"
- "Colomba senza glassa ricoperta di cioccolato gianduia, farcita con crema al caffè"
- "Savoiaro al caffè"
- "Amaretto morbido con gocce di cacao"

## PANETTONE - PANDORO - COLOMBA

PRIMA DEL CONSUMO → LASCARLI RIPOSARE IN UN AMBIENTE CALDO/FONTE DI CALORE PER ESALTARE LA SOFFICITA' E LA FRAGRANZA DELLA PASTA RICCA DI UOVA E DI BURRO



info: 328 8978236

Gianluca Tiberino

# NUTRIMED

TECNOLOGO ALIMENTARE & BIOLOGO NUTRIZIONISTA

Nutrizione & Sicurezza Alimentare (HACCP)

## ESEMPIO DI ETICHETTE

**Esempio: Panettone - Ingredienti:** farina di frumento, uva sultanina, uova, burro, frutta candita (scorze d'arancia, scorze di cedro, sciroppo di glucosio-fruttosio, correttore d'acidità: acido citrico), zucchero, lievito naturale, emulsionanti: mono - e digliceridi degli acidi grassi, aromi e sale.

**Esempio: Pandoro - Ingredienti:** farina di frumento, zucchero, uova fresche, burro, lievito naturale, latte scremato in polvere, emulsionanti: mono - e digliceridi degli acidi grassi, sale, aromi.  
**Bustina di zucchero impalpabile - Ingredienti:** zucchero, amido di frumento, aromi.

**Esempio: Colomba - Ingredienti:** farina di frumento, zucchero, scorze d'arancia candite (scorze d'arancia, sciroppo di glucosio-fruttosio, correttore d'acidità: acido citrico), uova fresche, burro, granella di zucchero, mandorle, albume, lievito naturale, emulsionante: mono - e digliceridi degli acidi grassi, amido di riso, latte scremato in polvere, sale, aromi.

**Esempio: Biscotti Savoiaardi - Ingredienti:** farina di frumento, zucchero, uova (26%), sciroppo di glucosio/fruttosio, agenti lievitanti (carbonato acido di sodio, carbonato acido di ammonio), sale e aromi.

**Esempio: Amaretto - Ingredienti:** zucchero, mandorle (12%), mandorle d'albicocca (9%), albume d'uovo, sale, aromi

**Esempio: Amaretto Morbido - Ingredienti:** zucchero, mandorle (25%), mandorle di albicocca (10%), albume d'uovo.



info: 328 8978236

Gianluca Tiberino

# NUTRIMED

TECNOLOGO ALIMENTARE & BIOLOGO NUTRIZIONISTA

Nutrizione & Sicurezza Alimentare (HACCP)



di Gianluca Tiberino

# NUTRIMED

TECNOLOGO ALIMENTARE OTACL 347

BIOLOGO NUTRIZIONISTA ONB 68136

Sicurezza Alimentare - Haccp - Rec

Corsi di Formazione per Alimentarista

Studio della Composizione Corporea - Dieta Personalizzata

Socio SINU Società Italiana  
Nutrizione Umana n°951

Via Giosuè Carducci, 1 - 84016 Pagani (SA)

Tel & Fax: 081 915240 - Cell. 328 8978236

e-mail: [gianluca.tiberino@libero.it](mailto:gianluca.tiberino@libero.it)

[www.nutrimedpagani.com](http://www.nutrimedpagani.com)

P.Iva: 04736050651



info: 328 8978236

Gianluca Tiberino

# NUTRIMED

TECNOLOGO ALIMENTARE & BIOLOGO NUTRIZIONISTA

Nutrizione & Sicurezza Alimentare (HACCP)