

**SCHEMA TECNICA**

NOME COMMERCIALE: COLOMBA CLASSICA

COD. PRODOTTO: P2007

EAN: 8054806 5001667

Aggiornato al 06/02/2021

**Denominazione Prodotto:**

Prodotto dolciario da forno a lievitazione naturale.

**Descrizione Commerciale: COLOMBA CLASSICA**

Colomba artigianale classica con scorzette di arancia glassa alla mandorla ricoperta di mandorle intere e zucchero.

**Ingredienti colomba:**

**Ingredienti:** farina di grano tenero tipo "0", zucchero, fruttosio, lievito madre naturale in polvere, emulsionante E471, latte intero in polvere, aromi, sale, enzimi, agente di trattamento delle farine: E300, acqua, burro, tuorlo d'uovo pastorizzato, scorze d'arancia candite ( scorze d'arancia, sciroppo di glucosio-fruttosio, saccarosio ), miele, alcool puro, sale, lievito.

**Ingredients:** Type "0" soft wheat flour, sugar, fructose, sourdough starter, emulsifier E471, whole milk powder, flavours, salt, enzymes, flour treatment agents: E300, water, butter, pasteurised egg yolk, candied orange peels (orange peels, glucose-fructose syrup, sucrose), honey, pure alcohol, salt, yeast.

**Ingredienti glassatura e copertura**

**Glassa:** zucchero, mandorle, farina di riso, amido di mais, albume d'uovo disidratato, grasso vegetale (palma), sciroppo di glucosio disidratato, aromi, zucchero a granella, mandorle 1,3%.

**Frosting:** sugar, almonds, rice flour, maize starch, dried egg white, vegetable fat (palm), dried glucose syrup, flavours, granulated sugar, almonds 1,3%.

**Peso netto prodotto:** 750 g

Lista allergeni:

**Allergeni:** glutine, latte, uova, frutta a guscio e può contenere tracce di soia.

**Allergens:** gluten, milk, egg, nuts and may contain traces of soy.

**Ai sensi dell'allegato II del Reg. EU N°1169/2011 le sostanze evidenziate in etichetta possono indurre a "reazioni allergiche"**

**According to Annex II of the EU Reg. No. 1169/2011 it contains substances or products causing allergies or intolerances.**

**ALLERGENI:**

L'articolo a cui si riferisce la presente scheda tecnica contiene/non contiene allergeni come riportato nell'allegato II del Reg. 1169/2011 e successive modifiche.

ALLERGENI	PRESENZA/ASSENZA (+/-)
Arachidi e prodotti a base di arachidi	NO
Lupino e prodotti a base di lupino	NO
Soia e prodotti a base di soia	SI
Latte e prodotti a base di latte	SI
Molluschi e prodotti a base di molluschi	NO
Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo	NO
Cereali contenente glutine e prodotti derivati	SI
Senape e prodotti a base di senape	NO
Frutta a guscio e prodotti derivati	SI
Uova e prodotti a base di uova	SI
Crostacei e prodotti a base di crostacei	NO
Anidride solforosa e solfiti (concentrazione > 10 ppm)	NO
Sedano e prodotti a base di sedano	NO
Pesce e prodotti a base di pesce	NO

<b>SCHEDA TECNICA</b>
NOME COMMERCIALE: COLOMBA CLASSICA
COD. PRODOTTO: P2007
EAN: 8054806 5001667
Aggiornato al 06/02/2021

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI PER 100 g / AVERAGE NUTRITION per 100 g		GDA*
Valore energetico / Average values	KJ 2109 / Kcal 500,51	25%
Grassi/ Fat	17,48 g	25%
di cui acidi grassi saturi/ of which saturates	2,86 g	14%
Carboidrati/ Carbohydrates	76,23 g	28%
di cui zuccheri/ of which sugars	62,90 g	70%
Fibre/ Fiber	1,42 g	6%
Proteine/ Protein	8,85 g	18%
Sale/ Salt	0,14 g	2%
*assunzione di riferimento per un adulto medio (8400 KJ/ 2000 Kcal)		
* reference intake of an average adult (8400 KJ/ 2000 Kcal)		

CARATTERISTICHE STANDARD					
	ORGANOLETTICHE				CHIMICO-FISICHE
	Colore	Odore	Sapore	Consistenza	T°C
	Sui generis	Sui generis	Gradevole	Soffice	Ambiente
<b>MONITORAGGIO</b>	Visivo	Olfattivo	Gustativo		

MODALITÀ DI CONFEZIONAMENTO		
Preimballaggio: sacchetto di plastica morbido e trasparente, idoneo per conservare la fragranza del prodotto dolciario prima di riporlo nella rispettiva scatola.		
<b>Dimensioni scatola mm</b>	<b>Peso netto scatola gr</b>	<b>Pezzo per scatola</b>
230 x 230	50 gr	1

#### Conservazione

Termine minimo di conservazione (T.M.C.): 90 giorni dalla data di produzione se rispettate le modalità di conservazione.

#### Modalità di conservazione

Conservare il prodotto in luogo fresco e asciutto lontano da fonti di calore.

#### Requisiti generali

Questo prodotto è in accordo con la legislazione vigente in Italia e nella UE in relazione alla sua destinazione d'uso. Il presente documento è riferito alle produzioni eseguite a partire dalla data di questa versione e potrebbe essere modificato in caso di cambiamenti della formulazione del prodotto o del processo produttivo.

#### DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ:

**HACCP:** L'igiene del prodotto alimentare è garantita dall'applicazione del sistema HACCP in conformità al Regolamento CE 178/2002 e dal Regolamento CE 852/2004.

**OGM:** il prodotto non contiene e non proviene da OGM e non prevede indicazioni in etichetta in conformità ai Reg. CE 1829/2003 e Reg. CE 1830/2003 sulla presenza e rintracciabilità di OGM.

**IRRADIAZIONI:** il prodotto e i suoi ingredienti non sono stati trattati con radiazioni ionizzanti secondo le disposizioni della direttiva CE 1999/2, direttiva CE 1999/3 e il D.lgs 94/01 e successivi aggiornamenti.

**PACKAGING:** I materiali di imballaggio sono conformi alla legislazione pertinente con particolare riferimento al Reg. CE 1935/2004 per i materiali destinati al contatto con gli alimenti.