

**SCHEDA TECNICA Pagina 1/3**

NOME COMMERCIALE: COLOMBA AL FICO D'INDIA

COD. PRODOTTO: P2005

CODICE EAN: 8054806 500143

Aggiornato al 16/02/2021

**Denominazione Prodotto:**

Prodotto dolciario da forno a lievitazione naturale.

**Descrizione Commerciale: COLOMBA AL FICO D'INDIA**

Colomba artigianale farcita con una composta di fico d'india e ricoperta con una glassa di cioccolato bianco e gocce di cioccolato.

**Denominazione Prodotto:**

Prodotto dolciario da forno a lievitazione naturale.

**Ingredienti colomba:**

**farina** di grano tenero "0", burro, zucchero, tuorlo **d'uovo** di categoria "A", lievito naturale di **farina** di grano tenero tipo "0" in polvere, aroma in pasta (scorze di agrumi e vaniglia in bacche), emulsionante: mono- e digliceridi degli acidi grassi, sale, lievito di birra.

Ingredienti della bagna: sciroppo di zucchero, liquore all'arancia, liquore al mandarino e liquore al limone.

Ingredients: wheat **flour** "0", butter, sugar, **egg** yolk of category "A" (from hens raised on the ground), natural yeast of "0" type soft wheat **flour**, aroma in paste (citrus peel and berry vanilla), emulsifier: mono- and diglycerides of fatty acids, salt, brewer's yeast.

Ingredients of the bagna: sugar syrup, orange liqueur, mandarin liqueur and lemon liqueur.

**Ingredienti farcitura**

Crema al fico d'india 4,7%: zucchero, fico d'india, sciroppo di glucosio, olii vegetali (olio di girasole), **latte** scremato, acqua, acidificanti: acido citrico ed acido ascorbico, addensante: pectina, E401, E415, aromi, emulsionante: E322, coloranti naturali: E160a, E163, conservante: potassio sorbato, regolatori di acidità: E331(iii), E341(iii).

Prickly pear cream 4,7%: sugar, prickly pear, glucose syrup, vegetable oils (oil of sunflowers), skimmed **milk**, water, citric acid and ascorbic acid, thickener: pectin, E401, E415, flavours, emulsifying agent: E322, natural colouring: E160a, E163, preservative: potassium sorbate, acidity regulator: E331(iii), E341(iii).

**Ingredienti glassatura e copertura**Glassa: zucchero, grasso vegetale totalmente idrogenato e frazionato (palmisto), siero di **latte** in polvere, latte intero in polvere, emulsionanti: lecitina di girasole, E492, aromi.Cioccolato fondente: zucchero, pasta di cacao, burro di cacao, emulsionante: lecitina di **soia**, aroma naturale di vaniglia.Frosting: sugar, vegetable fat (palmist), whey powder, whole **milk** powder, emulsifying agent: sunflower lecithin, E492, flavours.Dark chocolate: sugar, cocoa paste, cocoa butter, emulsifying agent: **soy** lecithin, natural vanilla flavour.**Peso netto prodotto:** 800 g**Lista allergeni:**

Allergeni: glutine, latte, frutta a guscio, uova, soia

**SCHEDA TECNICA Pagina 2/3**

NOME COMMERCIALE: COLOMBA AL FICO D'INDIA

COD. PRODOTTO: P2005

CODICE EAN: 8054806 500143

Aggiornato al 16/02/2021

**Allergens: gluten, milk, nuts, eggs, soy**

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

**INFORMAZIONI NUTRIZIONALI PER 100 g / AVERAGE NUTRITION per 100 g**

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI PER 100 g / AVERAGE NUTRITION per 100 g		GDA*
Valore energetico / Average values	KJ 1747,16 Kcal 415,98	21%
Grassi/ Fat	17,77 g	25%
di cui acidi grassi saturi/ of which saturates	9,02 g	45%
Carboidrati/ Carbohydrates	57,81 g	21%
di cui zuccheri/ of which sugars	37,90 g	42%
Fibre/ Fiber	2,60 g	10%
Proteine/ Protein	6,64 g	13%
Sale/ Salt	0,28 g	5%
*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		

<b>SCHEDA TECNICA Pagina 3/3</b>
NOME COMMERCIALE: COLOMBA AL FICO D'INDIA
COD. PRODOTTO: P2005
CODICE EAN: 8054806 500143
Aggiornato al 16/02/2021

#### MODALITÀ DI CONFEZIONAMENTO

Preimballaggio: sacchetto di plastica morbido e trasparente, idoneo per conservare la fragranza del prodotto dolciario prima di riporlo nella rispettiva scatola.

Dimensioni scatola mm	Peso netto scatola gr	Pezzo per scatola
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.

