

SCHEDA TECNICA Pagina 1/3

NOME COMMERCIALE: COLOMBA AL PISTACCHIO SICILIANO

COD. PRODOTTO: P2001

CODICE EAN: 8054806 500105

Aggiornato al 06/02/2021

Denominazione Prodotto:

Prodotto dolciario da forno a lievitazione naturale.

Descrizione Commerciale: COLOMBA AL PISTACCHIO SICILIANO

Colomba artigianale farcita con crema al pistacchio siciliano ricoperta con glassa al cioccolato e quarti di pistacchio.

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", 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 **pistacchio:** zucchero, oli vegetali (olio di girasole, olio di cocco, olio di palma), **pistacchio** (20%), **latte** magro, burro di cacao, maltodestrine, aromi, emulsionante E322, colorante: E141

Ingredients: **Pistachios** cream: sugar, vegetable fats (sunflowers oil, coconut oil, palm oil), **pistachios** (20%), skimmed **milk**, cocoa butter, matodextrines, flavours, emulsifying agent: E322, vegetable colours:E141.

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, **pistacchi** (3,5%).

Frosting: sugar, vegetable fat (palmist), whey powder, whole **milk** powder, emulsifying: sunflower lecithin, E492, flavours, **pistachios** (3,5%)

Peso netto prodotto: 1020 g

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

SCHEDA TECNICA Pagina 2/3

NOME COMMERCIALE: COLOMBA AL PISTACCHIO SICILIANO

COD. PRODOTTO: P2001

CODICE EAN: 8054806 500105

Aggiornato al 06/02/2021

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	1786,31 KJ / 426,04 Kcal	21%
Grassi/ Fat	20,73g	30%
di cui acidi grassi saturi/ of which saturates	9,95 g	50 %
Carboidrati/ Carbohydrates	51,61g	19 %
di cui zuccheri/ of which sugars	34,59 g	38 %
Fibre/ Fiber	2,55 g	10 %
Proteine/ Protein	7,29 g	15 %
Sale/ Salt	0,25 g	4 %
*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
MONITORAGGIO	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.

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.

SCHEDA TECNICA Pagina 3/3
NOME COMMERCIALE: COLOMBA AL PISTACCHIO SICILIANO
COD. PRODOTTO: P2001
CODICE EAN: 8054806 500105
Aggiornato al 06/02/2021

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.

