
		Ediz. 00
	Scheda tecnica prodotto finito	Rev. 00
	MANUALE DELLA QUALITA'	Ottobre 2015
		Pag. 1 di 2

Nome prodotto	Codice Prodotto	ARC13	
Product name	Product Code		
Colomba pesca, cioccolato e amaretto 750g	Codice EAN pezzo	8001130840759	
	EAN Code piece		
	Codice EAN cartone	-	
	EAN Code box		
6 pezzi 6 pieces	ITF cartone	18001130840756	
	ITF box		

Descrizione del Prodotto

Prodotto da forno a lievitazione naturale: Colomba senza agrumi canditi, senza granella di zucchero, senza mandorle, con glassa alle nocciole, con pesca candita e gocce di cioccolato. Guarnita con granella di amaretto.

Product Description

Product baked naturally leavened: Colomba without candied citrus fruits, sugar grain and whole almonds, with hazelnut frosting, with candied peach and chocolate drops and amaretto grain.

Peso netto – Net weight

750g e

Da consumarsi preferibilmente entro: Best before end:

8 mesi dalla data di produzione – 8 month from production day

Ingredienti

Farina di **grano** tenero tipo "0" - Cubetti di pesca candita 14% (Pesca - Sciroppo di glucosio/fruttosio - Saccarosio - Succo di limone concentrato) - **Burro (Latte)** - Zucchero - Tuorlo di **uova** fresche di categoria A da galline allevate a terra - Gocce di cioccolato 7% (zucchero, pasta di cacao, burro di cacao, emulsionante: lecitina di **soia**) - Lievito naturale (Farina di **grano** tenero tipo "0" - Acqua) - Emulsionanti: mono e di gliceridi degli acidi grassi - **Latte** intero - Zucchero invertito - Sale - Aroma naturale - Aroma naturale di vaniglia Bourbon. **INGREDIENTI DELLA GLASSA 12%:** Zucchero - Albume d'**uova** fresche di categoria A da galline allevate a terra - **Nocciola** Tonda Gentile Trilobata 9% - Farina di riso - Amido di riso - Zucchero impalpabile (Zucchero - Amido di **frumento**) - Olio di semi di girasole - Aromi naturali. **GUARNITO CON GRANELLA DI AMARETTO 7%:** Zucchero - Mandorle di albicocca 18% - Albume d'**uovo** - **Lattosio** e proteine del **latte** - Aromi - Agente lievitante (Carbonato acido di sodio). Contiene **solfiti**. **Può contenere altra frutta a guscio e senape.**

Origine degli ingredienti: UE e non UE

Ingredients

Wheat flour - Candied peach 14% (Peach - Glucose/fructose syrup - Sucrose - Concentred lemon juice) - **Butter (Milk)** - Sugar - **Egg** yolk of class A from free range hens - Chocolate Drops 7% (Sugar - Cocoa mass - Cocoa butter - Emulsifier: **soy** lecithin) - Natural yeast (**Wheat** flour - water) - Emulsifiers: mono and diglycerides of fatty acid - Whole **milk** - Invert sugar - Salt - Natural flavor - Natural Bourbon vanilla flavor. **FROSTING INGREDIENTS 12%:** Sugar - **Egg** white of class A from free range hens - **Hazelnut** Tonda Gentile Trilobata 9% - Rice flour - Rice starch - Sugar icing (Sugar - **Wheat** starch) - Sunflower seed oil - natural flavors. **GARNISHED WITH AMARETTO GRAIN 7%:** Sugar - Almonds of apricot 18% - **Egg** white - **Lactose** and **milk** protein - Arômes - Baking powder (Hydrogen carbonate sodium).

Contains **sulphites**. **May contain other nuts and mustard.**

Origin of ingredients: EU and non-EU

Modalità di conservazione - Store condition

Conservare in luogo fresco ed asciutto ad una temperatura max di 18 ÷ 20°C.

Il prodotto non deve essere presentato in vetrine esposte al sole o vicino a fonti di calore.

Store in a cool, dry place at a maximum temperature of 18 to 20 °C.

The product should not be presented in shop windows exposed to the sun or near a heat source.

Prodotto nello stabilimento di: - Product of:

Via Fenestrelle, 32 10064 Pinerolo (TO) – Italia


Caratteristiche Chimico – fisiche - Chemical and physical characteristics

Umidità - Humidity

20 - 26%

Attività dell'acqua - Water activity

0.82 – 0.88

		Ediz. 00
	Scheda tecnica prodotto finito	Rev. 00
	MANUALE DELLA QUALITA'	Ottobre 2015
		Pag. 2 di 2

Caratteristiche Microbiologiche – Microbiological Information

Carica Microbica Totale a 30°C (UFC/g) - Total Count	≤ 1000	Lieviti e Muffe Yeast and Mold	≤ 100
---	--------	---	-------

Allergeni - Allergenes

Prodotti/ Products	Presenza nel prodotto		Possibilità di cross contamination	
	SI/YES	NO/NOT	SI/YES	NO/NOT
Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, o loro ceppi ibridi) e prodotti a base di cereali contenenti glutine / Cereals containing gluten (wheat, rye, barley, oats, spelled, kamut, or their hybrid strains) and products made from cereals containing gluten	X			
Crostacei e prodotti a base di crostacei / Crustaceans and products based on shellfish		X		X
Uova e prodotti a base di uova / Eggs and egg based	X			
Pesce e prodotti a base di pesce / Fish and seafood		X		X
Arachidi e prodotti a base di arachidi / Peanuts and peanut-based products		X		X
Soia e prodotti a base di soia / Soy products and soy	X			
Latte e prodotti di latte (compreso il lattosio) / Milk and dairy products (including lactose)	X			
Frutta a guscio, cioè mandorle, nocciole, noci comuni, noci di agaciù, noci pecan, noci del Brasile, noci del Queensland e prodotti derivati / Nuts, almonds, hazelnuts, walnuts, nuts agaciù, pecans, Brazil nuts, walnuts Queensland and dairy products	X		X	
Sedano e prodotti a base di sedano / Celery and products based on celery		X	X	
Senape e prodotti a base di senape / Mustard and products containing mustard.		X		X
Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo / Sesame seeds and sesame seeds-based products		X		X
Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiore a 10 mg/kg espressi come SO ₂ / Sulfur dioxide and sulphites at concentrations above 10 mg / kg expressed as SO ₂	X			
Lupino e prodotti a base di lupino / Lupine and products based on lupine		X		X
Molluschi e prodotti a base di molluschi / Molluscs and products based on shellfish		X		X

Per SI nella colonna "Presenza" si intende che l'allergene è presente nel prodotto perché è un suo ingrediente o è un costituente di un suo ingrediente - For YES in the column "Presence" it is meant that the allergen is present in the product because it is an ingredient or is a constituent of an ingredient.

Valori nutrizionali per 100g – Nutritional values for 100g

Energia		Grassi	Di cui acidi grassi saturi	Carboidrati	Di cui zuccheri	Proteine	Sale
Energy		Fat	of which saturates	Carbohydrate	of which sugars	Protein	Salt
1682 kJ	402 kcal	15.6g	8.1g	62.7g	37.6g	6.4g	0.50g