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

Nome prodotto	Codice Prodotto	CED02	
Product name	Product Code		
Colomba 750g	Codice EAN pezzo	8001130847505	
	EAN Code piece		
	ITF cartone		
12 pezzi 12 pieces	ITF box		

Descrizione del Prodotto

Prodotto da forno a lievitazione naturale: colomba con arancia candita, guarnito con glassa alle nocciole, granello di zucchero e mandorle intere

Product Description

Naturally leavened baked product: traditional easter cake with candied orange, garnished with hazelnut frosting, sugar grains and whole almonds

Peso netto – Net weight	750g e
Da consumarsi preferibilmente entro: Best before end:	8 mesi – 8 months

Ingredienti

Farina di **grano** tenero tipo "0" - Scorze d'arancia candite 21% (Scorze d'arancia, sciroppo di glucosio - fruttosio, saccarosio) - **Burro (latte)** - Zucchero - Tuorlo di **uova** fresche di categoria A - Lievito naturale (Farina di **grano** tenero tipo "0" - Acqua) - Emulsionanti: mono e digliceridi 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 - **Nocciola** Tonda Gentile Trilobata 9% - Farina di riso - Amido di riso - Zucchero impalpabile (Zucchero - Amido di **frumento**) - Olio di girasole - Aromi naturali. Guarnito con granello di zucchero 4% e **mandorle** intere 2%. **Può contenere altra frutta a guscio, soia e senape.**

Ingredients

Wheat flour - Candied orange rind 21% (Orange peel, glucose syrup - fructose, sucrose) - **Butter (milk)** - Sugar - **Egg** yolk of class A - 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 - Fresh **egg** White of class A - **Hazelnut** 9%- Rice flour - Rice starch - Sugar icing (Sugar - **Wheat** starch) - Sunflower oil - natural flavors. Decorated with sugar grain 4% and whole **almonds** 2%. **May contain other nuts, soy and mustard.**


Modalità di conservazione – Store condition	Conservare in luogo fresco ed asciutto ad una temperatura max di 18 ÷ 20°C.
	Store in a cool, dry place at a maximum temperature of 18 to 20 °C.
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	0.76 – 0.83

Caratteristiche Microbiologiche – Microbiological Information

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

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

Allergeni - Allogenues				
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	x	
Latte e prodotti di latte (compreso il lattosio)	x			
Frutta a guscio, cioè mandorle, nocciole, noci comuni, noci di agaiù, noci pecan, noci del Brasile, noci del Queensland e prodotti derivati	x		x	
Sedano e prodotti a base di sedano		x		x
Senape e prodotti a base di senape.		x	x	
Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo		x		x
Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiore a 10 mg/kg espressi come SO ₂		x		x
Lupino e prodotti a base di lupino		x		x
Molluschi e prodotti a base di molluschi		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	Fibre	Sale
Energy		Fat	of which saturates	Carbohydrate	of which sugars	Protein	Fibre	Salt
1620kJ	387kcal	18g	10g	50g	28g	5.9g	0.9	0.42g

Il prodotto risulta conforme ai seguenti regolamenti:

- 852/2004 e successive modifiche: H.A.C.C.P. e igiene dei prodotti alimentari
- 178/2002 e successive modifiche: rintracciabilità materie prime e prodotto finito
- 1169/2011 e successive modifiche: etichettatura e fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori
- 2006/1829 – 2006/1830 UE e successive modifiche: Il prodotto non contiene Organismi Geneticamente Modificati, né ha subito manipolazioni o processi che ne prevedano l'impiego (). L'azienda applica una politica OGM FREE
- Il prodotto non è trattato con radiazioni ionizzanti. Non sono presenti processi assimilabili né all'interno di qualunque stabilimento Aziendale, né nelle adiacenze di essi
- Reg. CE 1935/2004 e successive modifiche: I materiali di imballo e quelli destinati al contatto con gli alimenti, sono conformi alla legislazione pertinente