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

Nome prodotto	Codice Prodotto	CED04	
Product name	Product Code		
Colomba Lampone e cioccolato 750g	Codice EAN pezzo	8001130847529	
6 pezzi 6 pieces	EAN Code piece		

Descrizione del Prodotto
Prodotto da forno a lievitazione naturale: Colomba senza agrumi canditi, con lampone e gocce di cioccolato ricoperto di glassa alle nocciole guarnita con granella di zucchero e mandorle intere

Product Description
Product baked naturally leavened: classic Colomba without candied citrus fruit, with raspburr and chocolate drops, halzenut frosting and garnished with 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” – Burro (Latte) – Zucchero – Gocce di cioccolato 9% (zucchero, pasta di cacao, burro di cacao, emulsionante: lecitina di soia) – Tuorlo di uova fresche di categoria A – Lievito naturale (Farina di grano tenero tipo “0” – Acqua) – Gocce di lampone 6% [Frutta (succo di lamponi, purea di lamponi, purea di mela), zucchero, sciroppo di fruttosio, farina di riso, burro di cacao, agente gelificante: pectina, acidificante: acido citrico, regolatore di acidità: tripotassio citrato, aromi, fibra di agrumi] – Emulsionanti: mono e di gliceridi degli acidi grassi – Lampone semicandito 3% (Lampone, sciroppo di glucosio-fruttosio, saccarosio. Acidificante: acido citrico E330. Conservanti: Potassio sorbato E202) – 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 semi di girasole – Aromi naturali. Guarnito con granella di zucchero 4% e mandorle intere 2%. Può contenere altra frutta a guscio e senape.


Ingredients
Wheat flour – Butter (Milk) – Sugar – Chocolate Drops 9% (Sugar – Cocoa mass – Cocoa butter – Emulsifier: soy lecithin) – Egg yolk of class A – Natural yeast (Wheat flour – water) – Raspberry drops 6% [Fruit (Raspberry juice, raspberry puree, apple puree), Sugar, Fructose syrup, Rice flour, Cocoa butter, gelling agent: pectin, acid: citric acid, acid regulator: tripotassium citrate, flavouring, citrus fibre] – Emulsifiers: fatty acid mono and diglycerides – Semi-candied raspberry 3% (Raspberry, glucose-fructose syrup, sugar. Acidity regulator: citric acid E330. Preservative: Potassium sorbate E202) – 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 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

Prodotto nello stabilimento di: - Product of:	Via Fenestrelle, 32 10064 Pinerolo (TO) – Italia
Caratteristiche Chimico – fisiche - Chemical and physical characteristics	
Umidità - Humidity	18 - 24%
Attività dell’acqua - Water activity	0.76 – 0.83

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

Allergeni - Allegen			
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	x		

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

cereali contenenti glutine / Cereals containing gluten (wheat, rye, barley, oats, spelled, kamut, or their hybrid strains) and products made from cereals containing gluten				
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		
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	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		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	Fibre	Sale
Energy		Fat	of which saturates	Carbohydrate	of which sugars	Protein	Fibre	Salt
1719kJ	411kcal	21g	11g	47g	23g	7,1g	2,5 g	0,39g

*valori nutrizionali ottenuti da calcolo

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