

Galup 1922	Scheda tecnica prodotto finito MANUALE DELLA QUALITA'	Ediz. 00 Rev. 00 Ottobre 2015 Pag. 1 di 2
----------------------	---	--

Nome prodotto Product name	Codice Prodotto Product Code	CED05					
Colomba con limone e albicocca 750g 6 pezzi 6 pieces	Codice EAN pezzo EAN Code piece	8001130847536					
	ITF cartone						
	ITF box	-					
Descrizione del Prodotto							
Prodotto da forno a lievitazione naturale: Colomba senza agrumi canditi, con pesca candita e bacca di vaniglia, ricoperta di glassa alle nocciole, granella di zucchero e mandorle intere							
Product Description							
Naturally leavened baked product: Colomba without Candied Peach and Vanilla pods, with candied peach and vanilla pod, garnished with halzenut 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" – Cubetti di Pesca candita 14% (Pesca - Sciropo di glucosio/fruttosio - Saccarosio - Succo di limone concentrato) - Burro (Latte) - Zucchero - Tuorlo di uova fresche di categoria A – Acqua - Lievito naturale (Farina di grano tenero tipo "0" - Acqua) - Emulsionanti: mono e di gliceridi degli acidi grassi - Latte intero - Zucchero invertito - Sale - Aromi naturali - Aroma naturale di vaniglia 0,05% - Bacche di vaniglia 0,04%. 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, senape e soia.							
Ingredients							
Wheat flour - Candied Peach Cubes 14% (Peach - Glucose/Fructose Syrup - Sucrose - Concentrated Lemon Juice) - Butter (Milk) - Sugar - Fresh Egg yolk of class A – Water - Natural yeast (Wheat flour - Water) - Emulsifiers: mono and diglycerides of fatty acids - Whole milk - Invert sugar - Salt - Natural flavour – Vanilla Natural flavour 0,05% - Vanilla pods 0,04%. 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. Granished with sugar grains 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	Lieviti e Muffe Yeast and Mold	≤ 100				

Allergeni - Allegenes				
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, spelted, 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) /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 Queesland e prodotti derivati / Nuts, almonds, hazelnuts, walnuts, nuts agaciù, pecans, Brazil nuts, walnuts Queesland 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		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
1594kJ	381kcal	18g	10g	47g	22g	6,5g	1,1g	0,38g

*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



Scheda tecnica prodotto finito	Ediz. 00
MANUALE DELLA QUALITA'	Rev. 00
	Ottobre 2015
	Pag. 3 di 2

- 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