



SCHEMA TECNICA

Technical sheet - Technisches Unterlage - Documentación técnica- Fiche technique - Folha de dados técnicos

Codice Prodotto Product Code - Produktcode - Código de Producto - Code de Produit -Código do Produto	CLX06
Denominazione commerciale Trade name-Handelsname- Nombre comercial-Nom de marque -Nome comercial	CAFFE' 1kg INC. *Spec.with Coffee H/W 1kg*
Denominazione legale Legal name-Verkehrsbezeichnung- Denominación legal de Venta-Nom legal de vente-Nome jurídico vendas	COLOMBA AL CIOCCOLATO E CAFFE' - INCARTO PRIMAVERA



DATI CARATTERISTICI DEL PRODOTTO E PALETTIZZAZIONE

*(Product's characteristics and pallet's composition - Besondere Produkteigenschaften und
Zusammensetzung der Palette - Características del producto y de paletización - Fiche technique
et composition de la palette - Dados do produto e paletização)*

CARATTERISTICHE PRODOTTO (Product's characteristics - Produkteigenschaften - características del producto - fiche technique - dados do produto)	VALORE MEDIO (average value - Mittelwert - valor medio - valeur moyenne - valor médio)	UM
PESO NETTO (net weight - Nettogewicht - peso neto - poids net - peso líquido)	1000	g
PESO LORDO (gross weight - Bruttogewicht - peso bruto - poids brut - peso bruto)	1100	g
DIAMETRO (diametro - diameter - Durchmesser - diámetro - diamètre - diâmetro)		mm
ALTEZZA (Height - Höhe - Altura - hauteur - altura)	58	mm
ALTEZZA AL CENTRO (height at the centre - Spitzenhöhe - altura del centro - hauteur au cœur - altura no coração)	130	mm
LUNGHEZZA TESTA-CODA (head - tail Length - Kopf - Schwanz Länge - Longitud cabeza - cola - Longueur tête-queue - Comprimento da cabeça-cauda)	320	mm
LUNGHEZZA ALA-ALA (wing-wing length - Flügel-Flügel Länge - longitud ala-ala - Longueur ala-ala - Comprimento ala-ala)	225	mm

CARATTERISTICHE IMBALLO PRIMARIO (primary packagingfeatures - Original- Verpackung Eigenschaften - características de embalaje primario - caractéristiques de l'emballage primaire - características de embalagem primária)	VALORE MEDIO	UM
TWIST - PESO (Twist-Weight / Twist-Gewicht / Twist-peso / Twist-poids / Twist-peso)	0.30	g
TWIST - LUNGHEZZA MISURA 1 (Twist-Height (1) / Twist-Länge (1) / Twist-Longitud (1) / Twist- Longueur (1) / Twist- comprimento (1))	100	mm



SACCHETTO - LARGHEZZA (bag - width/ Tüte- Breite / Bolsa - anchura / Sachet / saco- largura)	400	mm
SACCHETTO - ALTEZZA (bag - Height/ Tüte Höhe / Bolsa - Altura / Sachet - Hauteur/ saco - altura)	500	mm
SACCHETTO - PESO (bag - weight / Tüte - Gewicht/ Bolsa- peso/ Sachet - poids/ saco - peso)	14.75	g
SACCHETTO - SPESSORE (bag - Depth / Tüte - Dicke / Bolsa - espesor / Sachet -paisseur / saco - espessura)	40	µm
SACCHETTO - STAMPATO (bag - marched/ Tüte - gezeichnet / Bolsa-marcado / Sachet - marqué / saco - marcado)	NO	

CARATTERISTICHE IMBALLO SECONDARIO E PALLETTIZZAZIONE (secondary packaging features and pallet's composition - Sekundär-Verpackung Eigenschaften und Zusammensetzung der Palette - características de embalaje secundario y paletización - caractéristiques de l'emballage secondaire et composition de la palette - características de embalagem secundário e paletização)	VALORE MEDIO	UM
CARTONE - LARGHEZZA ESTERNA (Box-external Width /Karton- äußere Breite/ Cárton - Anchura exterior / Cartons - extérieur largeur / Embalagens - exterior largura)	350	mm
CARTONE - LUNGHEZZA ESTERNA (Box-external length /Karton- äußere Länge / Cárton - longitud exterior / Cartons - extérieur Longueur / Embalagens - exterior Comprimento)	740	mm
CARTONE - ALTEZZA ESTERNA (Box-external Height /Karton- äußere Höhe / Cárton - Altura exterior / Cartons - extérieur Hauteur / Embalagens - exterior altura)	320	mm
PEZZI PER CARTONE (Pieces per box - Stück per Karton - Piezas por cartón - Pièces par carton - Peças por caixa)	6	
PEZZI PER PALLET (Pieces per pallet - Stück per Palette- Piezas por paleta - Pièces par palette - Peças por paleta)	108	
CARTONI PER STRATO (Boxes per layer - Karton per Schicht - Cartón por plano - Cartons pour la couche - Embalagens de cartão para camada)	3	
NUMERO STRATI (Number of Layers - Zahl von Schicht - número de planos - Nombre de couches - Número de camadas)	6	
CARTONI PER PALLET (Boxes per pallet - Karton per Palette - Cartón por paleta - Cartons x palette - Caixas x pallet)	18	
EPAL	80 x 120	cm
PESO PALLET COMPLETO (full pallet weight – Vollpalettengewicht - peso del palet completo - poids de la palette complète - peso paleta completo)	153	Kg



DATI ORGANOLETTICI E CARATTERISTICHE ANALITICHE

organoleptic and analytical data - organoleptischen und analytische Data - datos organolépticos y analíticos - caractéristiques organoleptique et analytique - sensory e analítico dados

T.M.C./Shelf life: 4 - 7 mesi.

Shelf life: 4 - 7 months.

Haltbarkeit: 4 - 7 Monate.

Periodo de validez: 4 - 7 meses.

Durée du produit: 4 - 7 mois.

Prazo de validade: 4 - 7 meses.

Tipo caratteristica	Descrizione	UM Valutazione
---------------------	-------------	----------------

IT

Colore Interno	Marrone opaco tipico	Scala di valutazione interna
Colore Esterno	Bruno uniforme	Scala di valutazione interna
Carica batterica totale	Inf. 100	UFC/g
Muffe	Inf. 100	UFC/g
Umidita'	20	%

FR

couleur intérieure	brune typique	échelle de notation interne
couleur extérieure	uniforme brun	échelle de notation interne
Flore totale	<100	UFC/g
Moisissures	<100	UFC/g
Humidité	20	%

GB

interior color	typical brown	rating scale internal
exterior color	uniform brown	rating scale internal
Total count	<100	CFU/g
Moulds	<100	CFU/g
Moisture	20	%

D

Interieurfarbe	typischen braunen	Ratingskala internen
Außenfarbe	Braune Uniform	Ratingskala internen
Gesamtkeimzahl	<100	KBE/g
Formen	<100	KBE/g
Luftfeuchtigkeit	20	%

E

color interior	marrón típica	escala de calificación interno
----------------	---------------	--------------------------------



color exterior	uniforme marrón	escala de calificación interno
recuento total	<100	UFC/g
Moldes	<100	UFC/g
Humedad	20	%

P

interior cor	marrom típica	escala de avaliação interna
cor exterior	uniforme marrom	escala de avaliação interna
carga bacteriana total	<100	UFC/g
Moldes	<100	UFC/g
umidade	20	%

AUS

interior color	typical brown	rating scale internal
exterior color	uniform brown	rating scale internal
Total count	<100	CFU/g
Moulds	<100	CFU/g
Moisture	20	%

USA

interior color	typical brown	rating scale internal
exterior color	uniform brown	rating scale internal
Total count	<100	CFU/g
Moulds	<100	CFU/g
Moisture	20	%



Ingredienti - Ingredients - Ingrédients - Ingredients - Zutaten - Ingredientes

IT

PRODOTTO DOLCIARIO DA FORNO A LIEVITAZIONE NATURALE CON GLASSA 10%, DECORATO CON GRANELLA DI ZUCCHERO 2% E MANDORLE 2%.

INGREDIENTI: farina di **frumento**, tuorlo d'**uovo**, **burro**, cioccolato 7,2% (zucchero, massa di cacao, burro di cacao, emulsionante: lecitina di **soia**), lievito madre naturale (farina di **frumento**, acqua), zucchero, sciroppo di glucosio-fruttosio, limone candito (scorzone di limone parzialmente macinato, zucchero, sciroppo di glucosio-fruttosio), emulsionante: mono e di-gliceridi degli acidi grassi; sciroppo di zucchero invertito, caffè macinato 1,2%, pasta di caffè 1% (caffè tostato in polvere, oli vegetali di girasole e palma, emulsionante: lecitina di **soia**), malto d'**orzo**, sale, aromi. INGREDIENTI DELLA GLASSA E DELLA DECORAZIONE: zucchero, **mandorle**, albume d'**uovo**, "**Nocciola Piemonte IGP**" 1,0%, armelline, farina di riso. Può contenere altra **frutta a guscio**, **soia** e **senape**. Conservare in un luogo fresco e asciutto.

FR

PRODUIT DE FOUR À LEVAGE NATUREL AVEC GLAÇAGE 10%, PARSEMÉ DE SUCRE CRISTALLISÉ 2% ET D'AMANDES 2%.

INGRÉDIENTS: farine de **blé**, jaune d'**œuf**, **beurre**, chocolat 7,2% (sucre, pâte de cacao, beurre de cacao, émulsifiant : lécithine de **soja**), levain naturel (farine de **blé**, eau), sucre, sirop de glucose-fructose, citron confit (écorces de citron haché partiellement, sucre, sirop de glucose-fructose), émulsifiant: mono et di-glycérides des acides gras; sirop de sucre inverti, café moulu 1,2%, pâte de café 1% (poudre de café torréfié, huiles végétales de tournesol et de palme, émulsifiant: lécithine de **soja**), malt d'**orge**, sel, arômes. INGRÉDIENTS DU GLAÇAGE ET DÉCORATION: sucre, **amandes**, blanc d'**œuf**, "**Noisette** du Piémont" 1,0%, amandes d'abricot, farine de riz. Peut contenir autres **fruits à coque**, **soja** et **moutarde**. À conserver dans un endroit frais et sec.

GB

NATURALLY LEAVENED OVEN-BAKED CAKE WITH ICING 10%, DECORATED WITH GRANULATED SUGAR 2% AND ALMONDS 2%

INGREDIENTS: **wheat** flour, **egg** yolk, **butter**, chocolate 7,2% (sugar, cocoa mass, cocoa butter, emulsifier: **soy** lecithin), natural yeast (**wheat** flour, water), sugar, glucose-fructose syrup, candied lemon (partially minced lemon peels, sugar, glucose-fructose syrup), emulsifier: mono-and di-glycerides of fatty acids; invert sugar syrup, ground coffee 1,2%, coffee paste 1% (roasted coffee powder, vegetable oils of sunflower and palm, emulsifier: **soy** lecithin), **barley** malt, salt, flavouring agents. INGREDIENTS OF ICING AND DECORATION: sugar, **almonds**, **egg** white, "Piedmont **Hazelnut**" 1,0%, kernels, rice flour. May contain other **nuts**, **soy** and **mustard**. Store in a cool and dry place.

D

AUF NATÜRLICHEM TREIBMITTEL GEBACKENER PRODUKT, MIT GLASUR 10%, KRISTALLZUCKER 2% UND MANDELN 2% GESCHMÜCKT.

ZUTATEN: **Weizenmehl**, **Eigelb**, **Butter**, Schokolade 7,2% (Zucker, Kakaomasse, Kakaobutter, Emulgator: **Sojalecithin**), natürlicher Hefe (**Weizenmehl**, Wasser), Zucker, Glukose-Fruktose-Sirup, kandierten Zitronen (teilweise gehackt Zitronenschale, Zucker, Glukose-Fruktose-Sirup), Emulgator: E471; invertierter Zuckersirup, gemahlen Kaffee 1,2%, Kaffeepaste 1% (gerösteten Kaffeepulver, Pflanzenöle, Sonnenblumen- und Palm, Emulgator: **Soja**-Lecithin), **Gerstenmalz**, Salz, Aromen. ZUTATEN GLASUR UND DEKORATION: Zucker, **Mandeln**, **Eiweiss**, "Piemont- **Haselnüss**" 1,0%, Aprikosenkerne, Reismehl. Kann andere **Schalenfrüchte**, **Soja** und **Senf** enthalten. Kühl und trocken lagern.

E

PRODUCTO DE HORNO A LEVADURA NATURAL CON GLASEADO 10%, DECORADO CON GRANOS DE AZÚCAR 2% Y ALMENDRAS 2%.

INGREDIENTES: harina de **trigo**, yema de **huevo**, **mantequilla**, chocolate 7,2% (azúcar, masa de cacao, manteca de cacao, emulgente: lecitina de **soja**), levadura natural (harina de **trigo**, agua), azúcar, jarabe de glucosa-fructosa, limón confitado (cortezas de limón en parte



picada, azúcar, jarabe de glucosa-fructosa), emulsionante: mono y di-glicéridos de los ácidos grasos; jarabe de azúcar invertido, café molido 1,2%, pasta de café 1% (polvo de café tostado, aceites vegetales, girasol y palma, emulsionante: lecitina de **soja**), malta de **cebada**, sal, aromas. INGREDIENTES DEL GLASEADO Y DECORACIÓN: azúcar, **almendras**, clara de **huevo**, "**Avellana** Piemonte" 1,0%, almendras de albaricoque, harina de arroz. Puede contener otros **frutos de cáscara, soja y mostaza**. Conservar en lugar fresco y seco.

P

PRODUTO DE FORNO A LEVEDAÇÃO NATURAL COM GLACÊ 10%, DECORADO COM GRÃES DE AÇÚCAR 2% E AMÊNDOAS 2%. INGREDIENTES: farinha de **trigo**, gema de **ovo**, **manteiga**, chocolate 7,2% (açúcar, massa de cacau, manteiga de cacau, emulsionante: lecitina de **soja**), levedura natural (farinha de **trigo**, água), açúcar, xarope de glicose-frutose, limão cristalizado (cascas de limão em parte picada, açúcar, xarope de glicose-frutose), emulsionante: mono e di-glicerídeos dos ácidos gordos; xarope de açúcar invertido, café em pó 1,2%, pasta de café 1% (pó de café torrado, óleos vegetais, girassol e palma, emulsionante: lecitina de **soja**), malte de **cevada**, sal, aromas. INGREDIENTES DO GLACÊ E DECORAÇÃO: açúcar, **amêndoas**, clara de **ovo**, "**Avelã** Piemonte" 1,0%, amêndoas de damasco, farinha de arroz. Pode conter outras **frutos de casca rija, soja e mostarda**. Conservar em lugar fresco e seco.

AUS

NATURALLY LEAVENED OVEN-BAKED CAKE WITH ICING 10%, DECORATED WITH GRANULATED SUGAR 2% AND ALMONDS 2% INGREDIENTS: **wheat** flour, **egg** yolk, **butter**, chocolate 7,2% (sugar, cocoa mass, cocoa butter, emulsifier: **soy** lecithin), natural yeast (**wheat** flour, water), sugar, glucose-fructose syrup, candied lemon (partially minced lemon peels, sugar, glucose-fructose syrup), emulsifier: mono-and di-glycerides of fatty acids; invert sugar syrup, ground coffee 1,2%, coffee paste 1% (roasted coffee powder, vegetable oils of sunflower and palm, emulsifier: **soy** lecithin), **barley** malt, salt, flavouring agents. INGREDIENTS OF ICING AND DECORATION: sugar, **almonds**, **egg** white, "Piedmont **Hazelnut**" 1,0%, kernels, rice flour. **Contains wheat, gluten, eggs, milk, hazelnuts, almonds, soy. May contain other tree nuts.** Store in a cool and dry place.

USA

NATURALLY LEAVENED OVEN-BAKED CAKE WITH ICING 10%, DECORATED WITH GRANULATED SUGAR 2% AND ALMONDS 2% INGREDIENTS: wheat flour, egg yolk, butter, semi-sweet chocolate (unsweetened chocolate; sugar; cocoa butter; soy lecithin), natural yeast (wheat flour), sugar, glucose-fructose syrup, candied lemon (partially minced lemon peels, sugar, glucose-fructose syrup), mono-and di-glycerides of fatty acids, invert sugar syrup, ground coffee, coffee paste (roasted coffee powder, vegetable oils of sunflower and palm, soy lecithin), barley malt, salt, natural flavors. INGREDIENTS OF ICING AND DECORATION: sugar, almonds, egg white, "Piedmont Hazelnut", kernels, rice flour.

CONTAIN: wheat, eggs, milk, tree nuts (hazelnuts, almonds), soy. May contain other tree nuts.

Store in a cool and dry place.

CA/EN

NATURALLY LEAVENED OVEN-BAKED CAKE WITH ICING 10%, TOPPED WITH GRANULATED SUGAR 2% AND ALMONDS 2% **INGREDIENTS:** Wheat flour • Sugars (sugar, glucose-fructose syrup, invert sugar syrup, barley malt) • Egg yolk • Butter • Chocolate (sugar, cocoa mass, cocoa butter, emulsifier: soy lecithin) • Natural yeast (wheat flour, water) • Candied lemon (partially minced lemon peels, sugar, glucose-fructose syrup) • Emulsifier: mono-and di-glycerides of fatty acids • Ground coffee • Coffee paste (roasted coffee powder, vegetable oils of sunflower and palm, emulsifier: soy lecithin) • Salt • Flavouring agents. **INGREDIENTS OF ICING AND DECORATION:** Sugar • Almonds • Egg white • "Piedmont Hazelnut" • Kernels • Rice flour. **Contains: Wheat • Eggs • Milk • Soy • Tree nuts (hazelnuts, almonds). May contain other tree nuts and mustard.** Store in a cool and dry place.



CA/FR

PRODUIT DE FOUR À LEVAGE NATUREL AVEC GLAÇAGE 10%, PARSEMÉ DE SUCRE CRISTALLISÉ 2% ET D'AMANDES 2%.

INGRÉDIENTS: Farine de blé • Sucres (sucre, sirop de glucose-fructose, sirop de sucre inverti, malt d'orge) • Jaune d'œuf • Beurre • Chocolat (sucre, pâte de cacao, beurre de cacao, émulsifiant : lécithine de soja) • Levain naturel (farine de blé, eau) • Citron confit (écorces de citron haché partiellement, sucre, sirop de glucose-fructose) • Émulsifiant: mono et di-glycérides des acides gras • Café moulu • Pâte de café (poudre de café torréfié, huiles végétales de tournesol et de palme, émulsifiant: lécithine de **soja**) Sel • Arômes.

INGRÉDIENTS DU GLAÇAGE ET DÉCORATION: Sucre • Amandes • Blanc d'œuf • "Noisette du Piémont" • Amandes d'abricot • Farine de riz. **Contient: Farine de blé • Œuf • Lait • Soia • Fruits à coque (noisettes, amandes). Peut contenir autres fruits à coque et moutarde.** À conserver dans un endroit frais et sec.

AUSTRALIA

NUTRITION INFORMATION		
SERVINGS PER PACKAGE:		10
SERVING SIZE:		100 g
	Average Quantity per Serving	Average Quantity per 100g
ENERGY	1652 kJ	1652 kJ
PROTEIN	8.0 g	8.0 g
FAT, TOTAL	18 g	18 g
- SATURATED	11.0 g	11.0 g
CARBOHYDRATE, TOTAL	50 g	50 g
- SUGARS	25 g	25 g
SODIUM	100 mg	100 mg

BRASILE

Informação Nutricional		
Porção 80 g (1 fatia)		
Quantidade por porção		%VD*
Valor energético	320 kcal = 1341 kJ	16 %
Carboidratos	40 g	13 %
Proteínas	6.4 g	8.5 %
Gorduras Totais	15 g	27 %
Gorduras Saturadas	8.8 g	40 %
Gorduras trans	0.0 g	0 %
Fibra alimentar	2.4 g	9.6 %
Sódio	80 mg	3 %
(*) % Valores Diários de referência com base em uma dieta de 2.000 kcal, ou 8.400 kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas. (**) % VD não estabelecido.		

CANADA

Nutrition Facts	
Valeur nutritive	
Per 1 slice (83 g)	
pour 1 tranche (83 g)	
Calories	350 % Daily Value*
% valeur quotidienne	
Fat / Lipides	17 g 22 %
Saturated / Saturés	9 g 45 %
+ Trans / Trans	0 g
Carbohydrate / Glucides	43 g
Fiber / Fibres	2 g 7 %
Sugars / Sucres	22 g 22 %
Protein / Protéines	7 g
Cholesterol / Cholestérol	100 mg
Sodium	100 mg 4 %
Potassium	115 mg 2 %
Calcium	110 mg 8 %
Iron / Fer	1 mg 6 %
*5% or less is a little, 15% or more is a lot	
*5% ou moins c'est peu, 15% ou plus c'est beaucoup	

USA

Nutrition Facts	
12 servings per container	
Serving size	83g
Amount per serving	
Calories	350
% Daily Value*	
Total Fat	17g 22%
Saturated Fat	9g 45%
Trans Fat	0g
Cholesterol	100mg 33%
Sodium	100mg 4%
Total Carbohydrate	43g 16%
Dietary Fiber	2g 7%
Total Sugars	22g
Includes 17g Added Sugars	34%
Protein	7g
Vit.D 0mcg 0%	Calcium 110mg 8%
Iron 1mg 6%	Potas. 115mg 2%
* The % Daily Value (DV) tells you how much a nutrient in a serving of food contributes to a daily diet. 2,000 calories a day is used for general nutrition advice.	

EUROPA

Dichiarazione Nutrizionale - Déclaration nutritionnelle - Nutrition declaration - Nährwertdeklaration - Información nutricional (Valori medi-Valeurs moyennes-Average values-Durchschnittswerte-Valores medios) su 100 g		
Energia • énergie • energy • energie • valor energético	1676 kJ	400 kcal
Grassi • Matières grasses • fat • fett • grasas		18 g
di cui acidi grassi saturi • dont acides gras saturés • of which saturates • davon gesättigte Fettsäuren • de las cuales saturadas		11 g
Carboidrati • glucides • carbohydrate • kohlenhydrate • hidratos de carbono		50 g
di cui zuccheri • dont sucres • of which sugars • davon zucker • de los cuales azúcares		25 g
Proteine • protéines • protein • Eiweiß • proteínas		8.0 g
Sale • sel • salt • Salz • sal		0.25 g



DATI AZIENDALI:

Albertengo Panettoni S.p.A.

Via Cardè n.2/a
12030 Torre San Giorgio (CN) ITALY
P.IVA e C.F. 01876670041
Telefono: +39 172 921028
Fax: +39 172 921921
Sito: www.albertengo.com

Indirizzi email:

- Amministrazione: info@albertengo.com
- Assicurazione qualità: qualita@albertengo.com
- Commerciale: commerciale@albertengo.com
- Contabilità: cont@albertengo.com