



Scheda Tecnica / Technical Sheet  
**COLOMBA SENZA CANDITI**

Date - October 17

**Code 82084**  
EAN 8005975820846  
Code pezzo / piece 9577  
EAN pezzo / piece 8005975095770

Peso / Weight: **1000g / 35,25 oz.**

**IT- DESCRIZIONE**

Prodotto dolciario da forno a lievitazione naturale.

**INGREDIENTI:** farina di FRUMENTO, UOVA fresche, Glassa [zucchero, albume d'UOVO, zucchero a velo (zucchero, amido di mais), olio di semi di girasole, farine precotte di riso e di FRUMENTO integrale, farina di MANDORLE, farina di mais, conservante: potassio sorbato], zucchero, lievito naturale (FRUMENTO), BURRO, pasta di arancia (scorze d'arancia, sciroppo di glucosio-fruttosio, zucchero), MANDORLE, zucchero in granella, tuorlo d'UOVO fresco, emulsionanti: mono- e digliceridi degli acidi grassi di origine vegetale, LATTE intero, sciroppo di glucosio, aromi naturali, burro di cacao, sale, LATTE scremato in polvere. Non contiene olio di palma.

**ADDITIVI ALLERGENICI - CONTIENE:** burro (latte e derivati), farina di frumento (glutine), lievito naturale (glutine), latte (latte e derivati), tuorlo d'uovo fresco (uova), uova, latte in polvere (latte e derivati), albume fresco (uova), mandorle, **Può contenere tracce di NOCCIOLE, PISTACCHI e SOIA.**

**EN- DESCRIPTION**

Naturally leavened baked cake.

**INGREDIENTS:** WHEAT flour, EGGS, Icing [sugar, EGG whites, icing sugar (sugar, corn starch), sunflower oil, flour precooked rice and whole WHEAT, ALMOND flour, corn flour, preservative: potassium sorbate], sugar, natural yeast (WHEAT), BUTTER, orange paste (orange peel, glucose-fructose syrup, sugar), ALMONDS, granulated sugar, EGG yolk, emulsifiers: mono and diglycerides of fatty acids of vegetable origin, whole MILK, glucose syrup, natural flavourings, cocoa butter, salt, skimmed MILK powder, Does not contain palm oil.

**ALLERGENIC ADDITIVES - CONTAINS:** butter (milk and derivatives), wheat flour (gluten), natural yeast (gluten), milk (milk and derivatives), egg yolk (eggs), eggs, skimmed milk powder (milk and derivatives), fresh egg white (eggs), almonds, **May contain traces of HAZELNUTS, PISTACHIOS and SOYA.**

**IT- Dichiarazione OGM**

Dichiariamo che i nostri fornitori ci forniscono materie prime non classificate come OGM, rispettando fedelmente quanto richiesto dai Regolamenti CEE. Questo prodotto non richiede etichettatura OGM in conformità ai Reg. 1829/2003 e 1830/2003 della Comunità Europea.

**EN- OGM Statement:**

We declare that our suppliers provide us with raw materials not classified as GMOs, faithfully as required by EEC regulations. This product does not require GMO labelling in accordance with Regulations 1829/2003 and 1830/2003 of the European Community.

**IT- Conservabilità e Condizioni**

Il prodotto mantiene le sue caratteristiche **per 7 mesi** nella sua confezione originale. Da conservare in luogo fresco e asciutto. Evitare esposizione diretta alla luce e fonti di calore.

**EN- Shelf life and Conditions**

The product maintains its characteristics **for 7 months** in its original packaging. Store in a cool dry place. Avoid exposure to direct sunlight and sources of heat.

**IT**

**Confezione singolo prodotto:** Sacchetto in polipropilene chiuso con fascetta

**Imballaggio:** scatola in cartone ondulato da 8 pezzi

**Misure in cm:** 66,0 x 49,5 x 42,5 LxPxH

**Pallettizzazione / Tot.cartoni per pallet :** 16

**Pallet size in cm:** 132,0 x 99 x 185,2 LxPxH - **Pallet Volume:** 2,42 CBM

**Misure Pezzo/Unit size - Lunghezza / Length in cm:** 32 Larghezza / Width in cm: 22 Diametro / Diameter in cm: 0 Altezza / Height in cm: 44

**EN**

**Packaging unit:** Polypropylene bag closed with clamp

**Packing:** corrugated box of 8 pieces

**Size cm:** 66,0 x 49,5 x 42,5 LxPxH

**Palletization / Total cartons per pallet :** 16

**Pallet size in cm:** 132,0 x 99 x 185,2 LxPxH - **Pallet Volume:** 2,42 CBM

**Caratteristiche Chimico-Fisiche**  
**Chemical-Physical Characteristics**

Umidità / **Moisture** 26% ±1%

Acqua libera / **Water activity** 0,84 ±0,02

Grado alcolico / **Alcohol:** 0,00%

**Caratteristiche Microbiologiche Standard**  
**Standard Microbiological Characteristics**

C.B.T. / T.B.C. <1000 UFC/g

Lieviti / **Yeast** <100 UFC/g

Muffe / **Mould** <100 UGC/g

Patogeni / **Pathogenics:** nessuno / none

**Serving Size (80g)**

<b>Kj 1239</b>
<b>Kcal 296</b>
<b>19%*</b>
<b>Fat</b>
<b>12,7g</b>
<b>24%</b>
<b>Of which Saturates</b>
<b>6,5g</b>
<b>40%</b>
<b>Sugar</b>
<b>36,3g</b>
<b>50%</b>
<b>Salt</b>
<b>0,4g</b>
<b>7%</b>

For 100g: Kj 1553  
Kcal 370  
\*Reference intake of an average adult

**Informazioni Nutrizionali / Nutrition Information / Déclaration Nutritionnelle / Nährwertdeklaration / Información nutricional**

**Valori medi / Average Values / Valeurs Moyennes / Durchschnittlich**

<b>Werte / Valores Medios /</b>	<b>**80g</b>	<b>%*RDA</b>	<b>100g</b>	<b>%*RDA</b>
Energia / Energy / Energie / Energie / Valor energético /	Kj 1239	15%	Kj 1553	19%
	Kcal 296		Kcal 370	
Grassi / Fat / Matières grasses / Fett / Grasas / di cui acidi grassi saturi/ of which Saturates/ dont acides gras saturés/ davon gesättigte Fettsäuren/ de las cuales saturadas/	12,7g	18%	15,9g	23%
Carboidrati / Carbohydrate / Glucides / Kohlenhydrate / Hidratos de carbono / di cui zuccheri / of which sugars / dont sucres / davon Zucker / de los cuales azúcares /	39,5g	15%	49,4g	19%
	36,3g	40%	45,4g	50%
Fibre / Fibre / Fibres alimentaires / Ballaststoffe / Fibra /	1,4g	6%	1,7g	7%
Proteine / Protein / Protéines / Eiweiß / Proteínas /	5,2g	10%	6,5g	13%
Sale / Salt / Sel / Salz / Sal /	0,4g	6%	0,4g	7%

**\*\* Peso porzione / Serving Size / Portion / Portionsgröße / Tamaño por Ración / 80g**

**Numero Porzioni / Servings per Container / Portions par Contenant / Portionen pro Packung / Raciones por Envase / 12**

**\* Assunzioni di riferimento di un adulto medio / Reference intake of an average adult / Apport de référence pour un adulte moyen / Referenz Zufuhr eines durchschnittlichen Erwachsenen / Ingesta de referencia de un adulto medio / 8.400Kj / 2.000 Kcal**