Pasticceria Scarpato

Scheda Tecnica / Technical Sheet

Date August 15

COLOMBA RICOTTA E CIOCCOGOCCE

Peso / Weight: **850g / 29,95 oz.**

Code 83050
EAN 8005975830500

Code pezzo / piece **6450**
EAN pezzo / piece 8005975064509

DESCRIZIONE
Prodotto dolciario da forno a lievitazione naturale.

DESCRIPTION
Naturally leavened baked cake.

INGREDIENTI
farcitura LATTE-RICOTTA 18%, (zucchero, acqua, sciroppo di glucosio-fruttosio, RICOTTA 8%, LATTE scremato in polvere, alcol, BURRO, gelificante: pectina, conservante: potassio sorbato, aromi), farina di FRUMENTO, Glassa (zucchero, ALBUME d'UOVO, zucchero a velo, olio di semi di girasole, farine precotte di riso e di FRUMENTO integrale, farina di MANDORLE, farina di mais, conservante:acido sorbico). gocce di cioccolato fondente 10,50%, (zucchero, pasta di cacao, burro di cacao, emulsionante: lecitina di SOIA, aroma naturale di vaniglia. Cacao 48% minimo), UOVA fresche, BURRO, lievito naturale (FRUMENTO), zucchero, sciroppo di glucosio, zucchero in granella, tuorlo d'UOVO fresco, emulsionanti: mono- e digliceridi degli acidi grassi (olio di colza), LATTE intero, burro di cacao. sale marino integrale di Cervia, aromi naturali. LATTE scremato in polvere, Non contiene olio di palma.

INGREDIENTS
MILK-RICOTTA filling 18%, (sugar, water, glucose-fructose syrup, cottage CHEESE 8%, skimmed MILK powder, alcohol, BUTTER, thickener: pectin, preservative: potassium sorbate, flavourings), WHEAT flour, Icing (sugar, EGG whites, powdered sugar, sunflower oil, flour precooked rice and whole WHEAT, ALMOND flour, corn flour, preservative: sorbic acid). plain chocolate drops 10,50%, (sugar, cocoa paste, cocoa BUTTER, emulsifier: SOYa lecithin, natural vanilla flavour. Cocoa 48% minimum), EGGS, BUTTER, natural yeast (WHEAT), sugar, glucose syrup, granulated sugar, EGG yolk, emulsifiers: mono and diglycerides of fatty acids (rapeseed oil), whole MILK, cocoa butter, integral sea salt from Cervia, natural flavourings. skimmed MILK powder, Does not contain palm oil.

ADDITIVI ALLERGENICI - CONTIENE: burro (latte e derivati), farina di frumento (glutine), latte scremato in polvere (latte e derivati), lievito naturale (glutine), albume fresco (uova), mandorle, tuorlo d'uovo fresco (uova), uova,
Può contenere tracce di NOCCIOLE e PISTACCHI.
ALLERGENIC ADDITIVES - CONTAINS: butter (milk and derivatives), wheat flour (gluten), skimmed milk powder (milk and derivatives), natural yeast (gluten), fresh egg white (eggs), almonds, egg yolk (eggs), eggs,
May contain traces of HAZELNUTS and PISTACHIOS.

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.

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 labeling in accordance with Regulations 1829/2003 and 1830/2003 of the European Community.

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.

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

Confezione singolo prodotto: Sacchetto in polipropilene chiuso con fascetta
Packaging unit: Polypropylene bag closed with clamp

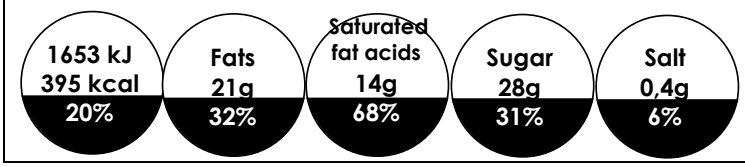
Misure Pezzo / Unit size Lunghezza / Lenght in cm.: **31** Larghezza / Width in cm.: **25** Diametro / Diameter in cm.: **0** Altezza / Height in cm.: **13**

Imballaggio: scatola in cartone ondulato da 6 pezzi
Packing: corrugated box of 6 pieces
Misure / Size in cm.: 68,0 x 25,0 x 41,0 LxPxH

Pallettizzazione / Palletizing Tot.cartoni per pallet / Total cartons per pallet: 20
Pallet size in cm.: 120, x 80 x 179,2 LxPxH - **Pallet Volume: 1,72 CBM**

Caratteristiche Chimico-Fisiche **Chemical-Fisical Characteristics**	**Caratteristiche Microbiologiche Standard** **Standard Microbiological Characteristics**
Umidità / Humidity 26% ±1%	C.B.T. / C.B.T. <1000 UFC/g
Acqua libera / Free water 0,84 ±0,02	Lieviti / Yeast <100 UFC/g
	Muffe / Mildew <100 UGC/g
Grado alcolico / Alcohol: 0,00 %	Patogeni / Pathogenics: nessuno / none

Valori nutrizionali per 100g di prodotto **Nutritional labelling for 100g serving**	
Energia **Energy**	Kj 1653 Kcal 395
Grassi / Fats **di cui acidi grassi saturi** **of which saturates fat acids**	20,9g 13,6g
Carboidrati / Carbohydrates **di cui Zuccheri / of which sugar**	43,6g 28,2g
Proteine / Protein	7,4g
Sale / Salt	0,4g



Nutrition Facts

Serving Size (80g) Serving Per Container about: 10,0

Amount per serving	
Calories 320	Calories from Fat **160**
	% Daily Value*
Total Fat 17g	26%
Satured Fat 11g	54%
Trans Fat 0 g	
Cholesterol 105mg	35%
Sodium 115mg	5%
Total Carbohydrate 35g	12%
Dietary Fiber 1g	5%
Sugars 23g	
Protein 6g	

Vitamin A 15% . Vitamin C 0%
Calcium 8% . Iron 6%
*Percent Daily Values are based on a 2,000 Calorie diet. Your daily values may be higher or lower depending on your calorie needs:

	Calories	2.000	2.500
Total Fat	Less than	65g	80g
Saturated Fat	Less than	20g	25g
Cholesterol	Less than	300mg	300mg
Sodium	Less than	2400mg	2400mg
Tot. Carbohydrate		300g	375g
Dietary Fiber		25g	30g

Il responsabile / **Person in charge**: Marco Ferrarese

Le informazioni qui riportate hanno valore professionale riservato e non possono essere divulgate o utilizzate al di fuori dell'uso in accordo. The informations contained herein have confidential and professional value and can not be divulged or used outside in the use agreement.