



Scheda Tecnica / Technical Sheet

Date - October 17

Code 82087

EAN 8005975820877

Code pezzo / piece 9586

EAN pezzo / piece

8005975095862

COLOMBA OPERA CON PERE WILLIAMS

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

IT- DESCRIZIONE

Prodotto dolciario da forno a lievitazione naturale.

INGREDIENTI: tuttafrutta pera Williams 18%, (pere Williams 59%, sciroppo di glucosio-fruttosio, zucchero. Acidificante: acido citrico E330, conservante: potassio sorbato E202), farina di FRUMENTO, 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], UOVA fresche, zucchero, lievito naturale (FRUMENTO), BURRO, zucchero in granella, tuorlo d'UOVO fresco, emulsionanti: mono- e digliceridi degli acidi grassi di origine vegetale, LATTE intero, sciroppo di glucosio, burro di cacao, sale, aromi naturali, 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: tuttafrutta pear williams 18%, (pear Williams 59%, glucose-fructose syrup, sugar. Acidity regulator: citric acid E330, Preservative: potassium sorbate E202), WHEAT flour, Icing [sugar, EGG whites, icing sugar (sugar, corn starch), sunflower oil, flour precooked rice and whole WHEAT, ALMOND flour, corn flour, preservative: potassium sorbate], EGGS, sugar, natural yeast (WHEAT), BUTTER, granulated sugar, EGG yolk, emulsifiers: mono and diglycerides of fatty acids of vegetable origin, whole MILK, glucose syrup, cocoa butter, salt, natural flavourings, 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 6 pezzi

Misure in cm: 84,0 x 30,5 x 30,2 LxPxH

Pallettizzazione / Tot.cartoni per pallet : 24

Pallet size in cm: 122,0 x 84 x 197, LxPxH - **Pallet Volume:** 2,02 CBM

Misure Pezzo/Unit size - Lunghezza / Length in cm: 30 Larghezza / Width in cm: 22 Diametro / Diameter in cm: 0 Altezza / Height in cm: 26

EN

Packaging unit: Polypropylene bag closed with clamp

Packing: corrugated box of 6 pieces

Size cm: 84,0 x 30,5 x 30,2 LxPxH

Palletization / Total cartons per pallet : 24

Pallet size in cm: 122,0 x 84 x 197, LxPxH - **Pallet Volume:** 2,02 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)

Kj 1168
Kcal 279
17%*
Fat
9,4g
18%
Of which Saturates
5,5g
34%
Sugar
30,3g
42%
Salt
0,4g
9%

For 100g: Kj 1464
Kcal 349
*Reference intake of an average adult

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

Valori medi / Average Values / Valeurs Moyennes / Durchschnittlich

Werte / Valores Medios /	**80g	%*RDA	100g	%*RDA
Energia / Energy / Energie / Energie / Valor energético /	Kj 1168	14%	Kj 1464	17%
	Kcal 279		Kcal 349	
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/	9,4g	13%	11,8g	17%
Carboidrati / Carbohydrate / Glucides / Kohlenhydrate / Hidratos de carbono / di cui zuccheri / of which sugars / dont sucres / davon Zucker / de los cuales azúcares /	43,1g	17%	53,9g	21%
	30,3g	34%	37,9g	42%
Fibre / Fibre / Fibres alimentaires / Ballaststoffe / Fibra /	1,9g	8%	2,4g	10%
Proteine / Protein / Protéines / Eiweiß / Proteínas /	4,3g	9%	5,4g	11%
Sale / Salt / Sel / Salz / Sal /	0,4g	7%	0,5g	9%

** 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**