



Scheda Tecnica / Technical Sheet

Date - October 17

Code 80068

EAN 8005975800688

Code pezzo / piece 5468

EAN pezzo / piece

8005975054685

# COLOMBA MAGNUM

Peso / Weight: 1500g / 52,90 oz.

## IT- DESCRIZIONE

Prodotto dolciario da forno a lievitazione naturale.

**INGREDIENTI:** scorzone d'arancia candita 16%, (scorzone di arancia, sciroppo di glucosio-fruttosio, zucchero, acidificante: acido citrico), 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, BURRO, lievito naturale (FRUMENTO), zucchero, zucchero in granella, MANDORLE, pasta di arancia 3%, (scorze d'arancia, sciroppo di glucosio-fruttosio, zucchero), 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:** candied orange peel 16%, (orange peel, glucose-fructose syrup, sugar, acidulant: citric acid), 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, BUTTER, natural yeast (WHEAT), sugar, granulated sugar, ALMONDS, orange paste 3%, (orange peel, glucose-fructose syrup, 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

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

**Imballaggio:** scatola in cartone ondulato da 4 pezzi

**Misure in cm:** 74,7 x 52,6 x 20,0 LxPxH

**Pallettizzazione / Tot.cartoni per pallet :** 18

**Pallet size in cm:** 120,0 x 80 x 196,7 LxPxH - **Pallet Volume:** 1,89 CBM

**Misure Pezzo/Unit size - Lunghezza / Lenght in cm: 41 Larghezza / Width in cm: 32 Diametro / Diameter in cm: 0 Altezza / Height in cm: 19**

## Caratteristiche Chimico-Fisiche Chemical-Physical Characteristics

Umidità / Moisture 26% ±1%

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

Grado alcolico / Alcohol: 0,00%

## 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.

## EN

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

**Packing:** corrugated box of 4 pieces

**Size cm:** 74,7 x 52,6 x 20,0 LxPxH

**Palletization / Total cartons per pallet :** 18

**Pallet size in cm:** 120,0 x 80 x 196,7 LxPxH - **Pallet Volume:** 1,89 CBM

## 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 1218  
Kcal 291  
18%\*

Fat  
11,8g  
23%

Of which Satures  
5,9g  
37%

Sugar  
38,1g  
53%

Salt  
0,3g  
6%

For 100g: Kj 1525  
Kcal 364  
\*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 1218 Kcal 291	15%	Kj 1525 Kcal 364	18%
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/	11,8g 5,9g	17% 30%	14,7g 7,4g	21% 37%
Carboidrati / Carbohydrate / Glucides / Kohlenhydrate / Hidratos de carbono / di cui zuccheri / of which sugars / dont sucres / davon Zucker / de los cuales azúcares /	40,9g 38,1g	16% 42%	51,1g 47,6g	20% 53%
Fibre / Fibre / Fibres alimentaires / Ballaststoffe / Fibra /	1,7g	7%	2,1g	8%
Proteine / Protein / Protéines / Eiweiß / Proteínas /	4,4g	9%	5,5g	11%
Sale / Salt / Sel / Salz / Sal /	0,3g	5%	0,4g	6%

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

Numero Porzioni / Servings per Container / Portions par Contenant / Portionen pro Packung / Raciones por Envase / 19

\* 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**