



DENOMINAZIONE DI VENDITA: Colomba con gocce di albicocca con 30 ore di Lievitazione

“SENZA UVETTA E CANDITI”

DENOMINAZIONE COMMERCIALE: Colomba con gocce di albicocca con 30 ore di Lievitazione

“SENZA UVETTA E CANDITI”

LISTA INGREDIENTI: Farina di **frumento**, zucchero, **burro** 20% , confettura in gocce di frutta d'albicocca 15%(frutta ,sciroppo di fruttosio, farina di riso, burro di cacao, Addensante: pectina, Correttore di acidita': acido citrico), tuorlo d'**uovo** fresco da Galline allevate a terra 12%, lievito madre, miele, sale, aromi naturali, Emulsionanti: (mono e digliceridi degli acidi grassi),albume d' **uovo**, farina di riso, armelline, amido di **frumento**, **mandorle** 2%, olio di semi di girasole, zucchero al velo, granella di zucchero, aromi

TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE O DATA DI SCADENZA: 150 gg dalla data di produzione

CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE: Conservare in luogo fresco e asciutto, lontano da fonti di calore e luce
Richiudere bene il sacchetto dopo l'apertura

CODICE ARTICOLO: COLA

PAESE DI ORIGINE: ITALIA

ISTRUZIONI D'USO: Dolce morbido ideale come dessert o consumato da solo.

MARCHIO: *DE MORI*

CODICE EAN: 8032610387334

CONFEZIONAMENTO

PEZZI CARTONE: 8

PESO UNITARIO (g): 500

PESO CARTONE: 5 kg

DIMENSIONE UNITA' DI VENDITA:

DIMENSIONE COLLO: 19x73x49

SPECIFICHE IMBALLO PRIMARIO: *Sacchetto in polipropilene neutro , foglio carta colorato, nastro e pendolino.*

CODICI RICICLO: *Cottura (C/PAP 81):Carta ,Sacchetto (PP5): Plastica, Nastro adesivo PVC3:Plastica, Incarto esterno (C/PAP 81):Carta, Cartiglio (PAPER21):Carta, Elastico (07 ALTRO):Plastica, Nastro (TEX 62):Indifferenziata. Verifica le disposizione del tuo Comune*

PALLETTIZZAZIONE:

EPAL 80 X120

N°CARTONI PER STRATO 2

N° STRATI PER PALLET 8

N° TOT. CARTONI 16

MISURE ESTERNE 80 X120 X 170

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE

(Valori medi per 100 gr di prodotto) --	
Energia	1498 KJ/356kcal
Grassi	13g
di cui	
Acidi Grassi Saturi	6.7 g
Carboidrati	53g
di cui	
Zuccheri	23g
Fibre	1.3 g
Proteine	6.2 g
Sale	0.10 g

GRUPPO CERTIFICAZIONI

IFS:	BUREAU VERITAS COID 51705
-------------	---------------------------

DICHIARAZIONE HACCP: *L'Azienda opera secondo un proprio sistema HACCP, si garantisce la sicurezza igienica dei prodotti nell'intero ciclo produttivo e la conformità delle lavorazioni al Reg. CE 852/2004.*

ALLERGENI E RISCHIO ALLERGENI

In riferimento al prodotto in oggetto della scheda , a norma della legge n°88 del 07 luglio 2009, art.27, vengono riportati in tabella gli eventuali ingredienti allergenici.

ALLERGENI ALIMENTARI (Allegato iii bis direttiva CE 89/2003 del 10 novembre 2003)	PRESENZA CERTA*	POSSIBILE PRESENZA ACCIDENTALE**
Cereali contenenti glutine (frumento, segale, orzo, avena, farro, kamut o loro ceppi ibridi) e prodotti derivati.	SI	SI
Crostacei e prodotti a base di crostacei	NO	NO
Uova e prodotti a base di uova	SI	SI
Pesce e prodotti a base di pesce	NO	NO
Arachidi e prodotti a base di arachidi	NO	NO
Soia e prodotti a base di soia	NO	SI
Latte e prodotti a base di latte(compreso il lattosio)	SI	SI
Frutta a guscio <small>cioe' mandorle(Amygdalus communis L.), nocciole(Corylus avellana),noci comuni(Junglans regia), noci di anacardi (Anacardium occidentale), noci di pecan(Carya illinoensis (Wangenh) K.Koch), noci del Brasile (Bertholletia excelsa),pistacchi(Pistacia vera), noci del Queensland (Macadamia ternifolia) e prodotti derivati.</small>	SI	SI
Sedano e prodotti a base di sedano	NO	NO
Senape e prodotti a base di senape	NO	SI
Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo	NO	SI
Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiore a 10 mg./kg. O 10 mg./lt. Espressi come SO2	NO	NO
Lupini e prodotti derivati	NO	NO
Molluschi e prodotti derivati	NO	NO

Note.

*Per "SI" nella colonna "**PRESENZA CERTA**" e' da intendersi come aggiunta diretta, cioe' che l'allergene e' presente nel prodotto alimentare perche' e' un suo ingrediente o un costituente di ingrediente (compresi i solventi, i diluenti, e i supporti per aromi e additivi).

** Per "SI" nella colonna "**POSSIBILE PRESENZA ACCIDENTALE**" e' da intendersi come contaminazione crociata, cioe' che l'allergene potrebbe essere presente nel prodotto alimentare per cause accidentali quali errore umano, residui da altre lavorazioni, ecc.

Cossato 28/02/2023