



DENOMINAZIONE : Colomba glassata con gocce di puro cioccolato fondente solo con “Nocciola Piemonte IGP”

-PRODOTTO DOLCIARIO DA FORNO-

LISTA INGREDIENTI: farina di **frumento**, zucchero, **burro** fresco 20% , Gocce di Cioccolato Puro Fondente 14% (massa di cacao, zucchero, Emulsionante: lecitina di **soia**, aroma naturale, cacao min. 54%), tuorlo d'**uovo** fresco di Cat.A da Galline allevate a terra 8%, , lievito madre, miele, sale, aromi, Emulsionanti (mono e digliceridi degli acidi grassi), zucchero, albume d' **uovo**, farina di riso, armelline, amido di **frumento**, olio di semi di girasole, **Nocciola Piemonte IGP** 2%, 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: COLC

PAESE DI ORIGINE: ITALIA

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

MARCHIO: *DE MORI*

CODICE EAN: 8032610387228

CONFEZIONAMENTO

PEZZI CARTONE: 6

PESO UNITARIO (g): 800

PESO CARTONE: 5.8 kg

DIMENSIONE UNITA' DI VENDITA: 15x15x14

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	1960 KJ/470kcal
Grassi	20g
di cui	
Acidi Grassi Saturi	10.9g
Carboidrati	45g
di cui	
Zuccheri	27.8g
Fibre	2g
Proteine	8.1g
Sale	0.24g

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	SI	SI
Latte e prodotti a base di latte(compreso il lattosio)	SI	SI
<i>Frutta a guscio</i> cioè' mandorle(<i>Amygdalus communis L.</i>), nocciole(<i>Corylus avellana</i>),noci comuni(<i>Juglans regia</i>), noci di anacardi (<i>Anacardium occidentale</i>), noci di pecan(<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh) K.Koch), noci del Brasile (<i>Bertholletia excelsa</i>),pistacchi(<i>Pistacia vera</i>), noci del Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>) e prodotti derivati.	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 SO ₂	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, cioè' 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, cioè' che l'allergene potrebbe essere presente nel prodotto alimentare per cause accidentali quali errore umano, residui da altre lavorazioni, ecc.

Cossato 28/02/2023