



**DENOMINAZIONE DI VENDITA:** Colomba con gocce di Pesca e Amaretto con 30 ore di Lievitazione

“SENZA UVETTA E CANDITI”

**DENOMINAZIONE COMMERCIALE:** Colomba con gocce di Pesca e Amaretto con 30 ore di Lievitazione

“SENZA UVETTA E CANDITI”

**LISTA INGREDIENTI:** Farina di **frumento**, zucchero, **burro** 20% , confettura in gocce di frutta di pesca 15% (purea di pesca, purea di mela, saccarosio, 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**, amaretto 10% ( albume d' **uovo**, **mandorle** grezze 12%, armelline 8%, zucchero), 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:** COLP

**PAESE DI ORIGINE:** ITALIA

**ISTRUZIONI D'USO:** Dolce morbido ideale come fine pasto o consumato da solo.

**MARCHIO:** *DE MORI*

**CODICE EAN:** 8032610387433

### **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 ( PAP21):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**

---

<b>( Valori medi per 100 gr di prodotto ) --</b>	
Energia	1572KJ/375kcal
Grassi	15g
di cui	
Acidi Grassi Saturi	7g
Carboidrati	52g
di cui	
Zuccheri	22g
Fibre	1.6 g
Proteine	7.1 g
Sale	0.09 g

**GRUPPO CERTIFICAZIONI**

---

<b>IFS:</b>	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.

<b>ALLERGENI ALIMENTARI</b> (Allegato iii bis direttiva CE 89/2003 del 10 novembre 2003)	<b>PRESENZA CERTA*</b>	<b>POSSIBILE PRESENZA ACCIDENTALE **</b>
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
<b>Frutta a guscio</b> <small>cioe' mandorle(Amygdalus communis L.), nocciole(Corylus avellana),noci comuni(Juglans 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