



PRODOTTO	COLOMBA 1000 g
DATA AGGIORNAMENTO	11/11/2022

Nome	Colomba. Prodotto dolciario da forno a lievitazione naturale
Descrizione	Prodotto dolciario da forno a lievitazione naturale, di forma irregolare e ovale simile alla colomba, avente struttura soffice ed alveolatura allungata, il cui impasto è fortemente caratterizzato da cubetti di scorza d'arancio canditi e con glassatura superiore e una decorazione composta da granella di zucchero e mandorle.
Ingredienti	Farina di grano tenero - Scorze d'arance candite calabresi (20%) (Scorze d'arance calabresi - Sciroppo di glucosio-fruttosio - Zucchero) - Zucchero - Glassa (11%) [Zucchero - Albume d' uovo reidratato da allevamento a terra - Farina di mandorle (10,5%) - Farina di riso - Olio di semi di girasole - Aromi naturali - Sale - Cacao in polvere] - Burro (latte) - Acqua - Tuorlo d' uovo da allevamento a terra - Lievito naturale (Farina di grano tenero - Acqua) - Mandorle (3%) - Emulsionanti: mono- e digliceridi degli acidi grassi - Miele italiano (1%) - Burro di cacao - Sale marino integrale - Latte intero in polvere - Aromi naturali - Aroma naturale di vaniglia. Può contenere soia, senape, lupini e altra frutta a guscio .

Valori nutrizionali medi per:	100g
Energia	1632
	389
Grassi (g)	15
di cui acidi grassi saturi (g)	7,4
Carboidrati (g)	56
di cui zuccheri (g)	36
Fibre (g)	2,2
Proteine (g)	6,3
Sale (g)	0,41

REQUISITI FISICI, CHIMICI E MICROBIOLOGICI	
CARICA MICROBICA TOTALE	< 1.000 ufc/g
ENTEROBATTERI	< 10 ufc/g
COLIFORMI TOTALI	< 10 ufc/g
STAFILOCOCCO AUREUS	< 10 ufc/g
SALMONELLE	Assenti/25g
MICETI: muffe	< 10 ufc/g
MICETI: lieviti	< 100 ufc/g
AFLATOSSINE: B1; B2; G1; G2	< 2 ppb (sing.)
AFLATOSSINE: B1; B2; G1; G2	< 4 ppb (somma)
OCRATOSSINA A	< 3 ppb
PESTICIDI	Limiti di legge (Regolamento CE 149/2008)
FILTH TEST - METODO AOAC	10 frammenti/50g

TIPOLOGIA AROMI	Aromi naturali
------------------------	----------------

TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE	30 luglio dell'anno di produzione
DECODIFICA DEL LOTTO DI PRODUZIONE	Il lotto è un numero di 4 cifre. Il primo numero identifica l'anno di produzione (i.e. 5 sta per 2015, 6 per 2016). Le altre 3 cifre indicano la data di confezionamento secondo il calendario giuliano.
MODALITA' DI CONSERVAZIONE	Si consiglia di conservare il prodotto in un luogo fresco e asciutto



ALLERGENI	Aggiunta intenzionale	Carry over o Cross contamination
Cereali contenenti glutine e prodotti a base di cereali contenenti glutine	SI	
Crostacei e prodotti a base di crostacei	NO	NO
Uova e prodotti a base di uova	SI	
Pesci e prodotti a base di pesci	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 lattosio)	SI	
Frutta con guscio e prodotti derivati (es. noci, nocciole, pistacchi, mandorle, noci pecan, noci del Brasile, noci di acagiù, anacardi, ecc.)	SI	SI
Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo	NO	NO
Solfiti in concentrazione pari ad almeno 10 mg/kg	NO	NO
Sedano e prodotti a base di sedano	NO	NO
Senape e prodotti a base di senape	NO	SI
Lupino e prodotti derivati	NO	SI
Molluschi e prodotti derivati	NO	NO
OGM	Il prodotto non contiene o proviene da materiale geneticamente modificato. Per ciascun ingrediente contenuto nel prodotto a voi fornito disponiamo di dichiarazione dei nostri fornitori di provenienza dello stesso da materiale NON geneticamente modificato. Le dichiarazioni dei nostri fornitori sono, su richiesta, a vostra disposizione	
IMBALLAGGIO	L'imballaggio primario del prodotto è un sacchetto in polipropilene conforme alle norme vigenti per la disciplina degli imballaggi destinati a venire a contatto con sostanze alimentari. Tale idoneità è dalla Vergani periodicamente verificata con prove di migrazione. I contenitori cottura sono costituiti da carta pergamin di pura cellulosa accoppiata in microonda e sono conformi alle norme vigenti per la disciplina degli imballaggi destinati a venire a contatto con sostanze alimentari.	