		Ediz. 00
	Scheda tecnica prodotto finito	Rev. 00
	MANUALE DELLA QUALITA'	Ottobre 2015
		Pag. 1 di 2

Nome prodotto	Codice Prodotto	GFP01	
Product name	Product Code		
Colomba classica senza glutine 400g	Codice EAN pezzo	8001130816433	
	EAN Code piece		
6 pezzi 6 pieces	Codice EAN cartone	8001130816426	
	EAN Code box		
	ITF cartone	18001130816430	
	ITF box		

Descrizione del Prodotto

Colomba con glassa alle nocciole e mandorle, granella di zucchero e mandorle intere - **SENZA GLUTINE** - **SENZA LATTOSIO** - Specificamente formulato per persone intolleranti al glutine - Prodotto da forno a lievitazione naturale

Product Description

Colomba with hazelnut and almond frosting, pearl sugar and whole almonds - **GLUTEN FREE** - **LACTOSE FREE** - Specifically formulated for people intolerant to gluten - Naturally leavened baked product

Peso netto – Net weight

400g **e**

Da consumarsi preferibilmente entro: Best before end:

5 mesi dalla data di produzione – 5 month from production day

Ingredienti

Preparato senza glutine (amido di mais, zucchero, emulsionante: E471, fibre vegetali (Psyllium), addensante: gomma di guar, sale, conservante: acido sorbico), scorze di agrumi canditi 15% (scorza d'arancio, scorza di cedro, sciroppo di glucosio-fruttosio, saccarosio), **burro** (senza lattosio)*, zucchero impalpabile (zucchero, amido di mais), **uova** intere fresche di categoria A pastorizzate, **latte** scremato in polvere delattosato al 99,9% (senza lattosio)*, lievito naturale, lievito di birra, tuorlo di **uova** fresche di categoria A pastorizzate, addensate: gomma di xanthan, aromi naturali. **INGREDIENTI DELLA GLASSA 15%:** zucchero impalpabile (zucchero, amido di mais), **nocciole** 17%, **mandorle** 17%, farina di riso, albume d'**uova** essiccato, fibre vegetali (patata, pisello, plantago, lino). Guarnito con granella di zucchero 4% e **mandorle** intere 1%. **Può contenere noci, pistacchi e soia.**

*Burro e latte scremato in polvere presenti in quantità tali da garantire nel prodotto finito un contenuto residuo di lattosio inferiore allo 0,01%. Il prodotto contiene glucosio e galattosio in conseguenza della scissione del lattosio

Ingredients

Gluten-free preparation (corn starch, sugar, emulsifier: E471, vegetable fiber (Psyllium), thickening agent: guar gum, salt, preservative: Sorbic acid), candied citrus peel 15% (orange peel, citron peel, glucose-fructose syrup, sucrose), **butter** (lactose-free)*, powdered sugar (sugar, corn starch), pasteurized category A fresh whole **eggs**, delactose-free skimmed **milk** powder 99,9% (lactose-free)*, natural yeast, brewer's yeast, pasteurized category A fresh **egg** yolk, thickening agent: xanthan gum, flavorings. **FROSTING INGREDIENTS 15%:** powdered sugar (sugar, corn starch), **hazelnuts** 17%, **almonds** 17%, rice flour, dried **egg** white, plant fibers (potato, pea, plantago, flax). Garnished with pearl sugar 4% and whole **almonds** 1%. **May contain hazelnuts, pistachio nuts and soy.**


*Milk and skimmed milk powder present in such a quantity to guarantee in the finished product a residual lactose content lower than 0,01%.

The product contains glucose and galactose as a result of the cleavage of lactose.

Modalità di conservazione - Storage condition

Conservare in luogo fresco ed asciutto ad una temperatura max di 18 ÷ 20°C.
Il prodotto non deve essere presentato in vetrine esposte al sole o vicino a fonti di calore.

Store in a cool, dry place at a maximum temperature of 18 to 20 °C.
The product should not be presented in shop windows exposed to the sun or near a heat source.

		Ediz. 00
	Scheda tecnica prodotto finito	Rev. 00
	MANUALE DELLA QUALITA'	Ottobre 2015
		Pag. 2 di 2

Prodotto nello stabilimento di: - Product of:	Via Benessia, 6 – 12100 Cuneo – Italy		
Caratteristiche Chimico – fisiche - Chemical and physical characteristics			
Umidità a T0 – Humidity at T0	21% - 29%		
Attività dell'acqua a T0 - Water activity at T0	0.8-0.9		
Caratteristiche Microbiologiche – Microbiological Information			
Carica Microbica Totale a 30°C (UFC/g) - Total Count	≤ 1000	Lieviti e Muffe Yeast and Mold	≤ 100

Allergeni - Allogenues				
Prodotti/ Products	Presenza nel prodotto		Possibilità di cross contamination	
	SI/YES	NO/NOT	SI/YES	NO/NOT
Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, o loro ceppi ibridi) e prodotti a base di cereali contenenti glutine / Cereals containing gluten (wheat, rye, barley, oats, spelled, kamut, or their hybrid strains) and products made from cereals containing gluten		X		X
Crostacei e prodotti a base di crostacei / Crustaceans and products based on shellfish		X		X
Uova e prodotti a base di uova / Eggs and egg based	X			
Pesce e prodotti a base di pesce / Fish and seafood		X		X
Arachidi e prodotti a base di arachidi / Peanuts and peanut-based products		X		X
Soia e prodotti a base di soia / Soy products and soy		X	X	
Latte e prodotti di latte (compreso il lattosio) /Milk and dairy products (including lactose)	X*			
Frutta a guscio, cioè mandorle, nocciole, noci comuni, noci di agaciù, noci pecan, noci del Brasile, noci del Queensland e prodotti derivati / Nuts, almonds, hazelnuts, walnuts, nuts agaciù, pecans, Brazil nuts, walnuts Queensland and dairy products	X		X	
Sedano e prodotti a base di sedano / Celery and products based on celery		X		X
Senape e prodotti a base di senape / Mustard and products containing mustard.		X		X
Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo / Sesame seeds and sesame seeds-based products		X		X
Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiore a 10 mg/kg espressi come SO2 /Sulfur dioxide and sulphites at concentrations above 10 mg / kg expressed as SO2		X		X
Lupino e prodotti a base di lupino / Lupine and products based on lupine		X		X
Molluschi e prodotti a base di molluschi / Molluscs and products based on shellfish		X		X

Per SI nella colonna "Presenza" si intende che l'allergene è presente nel prodotto perché è un suo ingrediente o è un costituente di un suo ingrediente - For YES in the column "Presence" it is meant that the allergen is present in the product because it is an ingredient or is a constituent of an ingredient.

*Burro e latte scremato in polvere presenti in quantità tali da garantire nel prodotto finito un contenuto residuo di lattosio inferiore allo 0,01%. Il prodotto contiene glucosio e galattosio in conseguenza della scissione del lattosio / Milk and skimmed milk powder present in such a quantity to guarantee in the finished product a residual lactose content lower than 0,01%. The product contains glucose and galactose as a result of the cleavage of lactose.

Valori nutrizionali per 100g – Nutritional values for 100g								
Energia		Grassi	Di cui acidi grassi saturi	Carboidrati	Di cui zuccheri	Proteine	Fibre	Sale
Energy		Fat	of which saturates	Carbohydrate	of which sugars	Protein	Fiber	Salt
1483 kJ	353 kcal	14g	6,9	50g	34g	5,3g	3,1g	0,02g

		Ediz. 00
	Scheda tecnica prodotto finito	Rev. 00
	MANUALE DELLA QUALITA'	Ottobre 2015
		Pag. 3 di 2