COLOMBA CLASSICA			Technical Sheet	
			Dated	27/11/2024
	AVO 0105 CL	CLASSICO	rev.	10
			Approved	
	Piece EAN 8006215007126	NET WT. 35.27 oz (1000 g)	ST_001_CL	

Prodotto dolciario da forno a lievitazione naturale
IT Ingredienti della pasta (83%): farina di **FRUMENTO**, scorze di arancia candite 22% (scorze di arancia, sciroppo di glucosio, zucchero), **BURRO**, tuorlo d'**UOVO** fresco da galline allevate all'aperto, zucchero di canna, acqua, lievito madre naturale (farina di **FRUMENTO**, acqua), miele, sale, aroma naturale (bacche di vaniglia). Ingredienti della glassa (17%): zucchero, zucchero a velo, farina di riso, farina di **MANDORLA** 3%, amidi (mais, **FRUMENTO**), aromi naturali, zucchero in granella, albume d'**UOVO, MANDORLA** 2%, olio di oliva. Può contenere altra **FRUTTA A GUSCIO, SOIA, SENAPE, ARACHIDI** e **SEMI DI SESAMO.**

Naturally leavened baked confectionery

EN Ingredients of the pastry (83%): **WHEAT** flour, candied orange peels 22% (orange peels, glucose syrup, sugar), **BUTTER**, fresh **EGG** yolk, cane sugar, water, natural yeast (**WHEAT** flour, water), honey, salt, natural flavouring (vanilla pods). Icing ingredients (17%): sugar, powdered sugar, rice flour, **ALMOND** flour 3%, starches (maize, **WHEAT**), natural flavours, granulated sugar, **EGG** white, **ALMOND 2%**, olive oil. May contain other **NUTS**, **SOY**, **MUSTARD**, **PEANUT** and **SESAME SEEDS**.

Gâteau de four avec levage naturel

FR Ingrédients de la pâte (83%): farine de **BLÉ**, écorces d'orange confités 22% (écorces d'orange, sirop de glucose, sucre), **BEURRE**, jaune d' **ŒUFS** frais de poules élevées en plein air, sucre de canne, eau, levain naturel (farine de **BLÉ**, eau), miel, salt, arôme naturel (gousses de vanille). Ingrédients du glaçage (17%): sucre, sucre glace, farine de riz, farine d'**AMANDES** 3%, amidons (maïs, **BLÉ**), arômes naturels, grains de sucre, blanc d'**ŒUF, AMANDES** 2%, huile d'olive. Peut contenir d'autres **FRUITS À COQUE, SOJA, ARACHIDE, GRAINES DE SÉSAME** et **MOUTARDE**.

Gebackener Kuchen mit Natursäuerung

DE Zutaten Teig (83%): **WEIZEN**mehl, kandierte orangeschalen 22% (orangeschalen, glucosesirup, zucker), **BUTTER**, **EIGELB** von frischen freiland**EIERN**, rohrzucker, wasser, natürliche hefe (**WEIZEN**mehl, wasser), Honig, Salz, Natürliche aroma (vanille beeren). Zutaten des zuckergusses (17%): Zucker, Staubzucker, Reismehl, **MANDEL**mehl 3%, Stärke (mais, **WEIZEN**), Natürliche aromen, Zucker in körnchen, **EIWEIß, MANDELN** 2%, Olivenöl. Kann andere **SCHALENFRÜCHTE**, **SOJA, SESAM, ERDNUSS** und **SENF** enthalten.

Producto de horno de leudo natural.

ES Ingredientes de la pasta (83%): harina de **TRIGO**, cáscara de naranja confitada 22% (cáscara de naranja, jarabe de glucosa, azúcar), **MANTEQUILLA**, yemas de **HUEVOS** frescos de pollos de campo, azúcar de caña, aqua, levadura natural (harina de **TRIGO**, agua), miel, sal, aroma natural (bayas de vainilla). Ingredientes del glaseado (17%): azúcar, azúcar glas, harina de arroz, harina de **ALMENDRAS** 3%, almidones (maíz, **TRIGO**), aromas naturales, azúcar granulado, claras de **HUEVO, ALMENDRAS** 2%, aceite de oliva. Puede contener otros **FRUTOS DE CASCARA, MOSTAZA, SOYA, SÉSAMO** Y **CACAHUETE.**

Allergeni in lettere maiuscole / The Allergens are in capital letters

PARAMETRI MICROBIOLOGICI / MICROBIOLOGICAL STANDARDS

CONTA CARICA MICROBICA MESOFILA AEROBIA A 30°C TOTAL AEROBIC MICROBIAL COUNT AT 30°C	<1000 ufc/g
CONTA ESCHERICHIA COLI BETA-GLUCURONIDASI POSITIVA A 44°C ESCHERICHIA COLI BETA-GLUCURONIDASE POSITIVE COUNT AT 44°C	<10 ufc/g
CONTA STAFILOCOCCHI COAGULASI POSITIVI (STAPHYLOCOCCUS AUREUS E ALTRE SPECIE) COUNT OF POSITIVE-COAGULASE STAPHYLOCOCCI (STAPHYLOCOCCUS AUREUS AND OTHER SPECIES)	<10 ufc/g
RICERCA SALMONELLA SPP / SEARCH OF SALMONELLA SPP	non rilevato in 25 g
RICERCA LISTERIA MONOCYTOGENES / SEARCH OF LISTERIA MONOCYTOGENES	non rilevato in 25 g
CONTA MUFFE A 25°C / ENUMERATION MOULDS AT 25°C	<100 ufc/g
CONTA LIEVITI A 25°C / ENUMERATION YEASTS AT 25°C	<100 ufc/g

PARAMETRI CHIMICI / CHEMICAL STANDARDS

pH	5,07
ATTIVITÀ DELL'ACQUA A 25°C / WATER ACTIVITY AT 25°C	0,875
UMIDITÀ / MOISTURE CONTENT	24.0%

CONSERVABILITÀ E CONDIZIONI: il prodotto mantiene le sue caratteristiche per MESI nella sua confezione originale. Da conservare in luogo fresco e asciutto.
Evitare l'esposizione diretta alla luce e fonti di calore.

SHELF LIFE AND CONDITIONS: the product mantains its characteristics for MONTHS in its original packaging. Preserve in a cool and dry place. Avoid exposure to direct sunlight and sources of heat.

ELENCO ALLERGENI *di cui all'allegato III bis della direttiva 2003/89/CE (modif. da dir. 2006/142/CE): ingregienti di cui all'art. 6 paragrafi 3 bis, 10 e 11*	**PRESENTI COME INGREDIENTE** *barrati con "X" se presenti*	**RISCHIO DI CONTAMINAZIONE CROCIATA** *barrati con "X" se possibile*
Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo , avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati.	x	
Crostacei e prodotti a base di crostacei.		
Uova e prodotti a base di uova.	x	
Pesce e prodotti a base di pesce.		
Arachidi e prodotti a base di arachidi.		x
Soia e prodotti a base di soia.		x
Latte e prodotti a base di latte (compreso lattosio).	x	
Frutta a guscio cioè mandorle (Amigdalus communis L.), nocciole (Corylus avellana), noci comuni (Juglans regia), noci di acagiù (Anacardium occidentale), noci pecan [Carya illinoiesis (Wangenh) K. Koch], noci del Brasile (Bertholletia excelsa), pistacchi (Pistacia vera), noci del Qeensland (Macadamia ternifolia) e prodotti derivati.	x	x
Sedano e prodotti a base di sedano.		
Senape e prodotti a base di senape.		x
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.		x
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO2.		
Lupino e prodotti a base di lupino.		
Molluschi e prodotti a base di mollusco.		

NORMATIVE DI RIFERIMENTO / REFERENCE STANDARDS

IN OTTEMPERANZA A: / IN COMPLIANCE WITH:	Riferimenti normative - Legal compliance
Reg UE 1169/2011	Etichettatura degli alimenti / Labeling Disciplina ed Etichettatura Allergeni / Regulations and Labelling for Allergens
Reg CE 852/04	Igiene dei Prodotti Alimentari / Hygiene of Food Products
Materiali a contatto - Packaging material	Idoneità alimentare in base a DM 21/03/1973 , DPR 777/82 , Reg . 1935/2004 , Reg . 2023/2006 , Reg . 10/2011 (Oggetti e materiali plastici destinati a entrare in contatto con gli alimenti) e succ . mod . e int Food conctat compliance to DM 21/03/1973 , DPR 777/82 , Reg . 1935/2004 , Reg . 2023/2006 , Reg . 10/2011 (Objects and plastic materials that come into contact with food) and subsequent amendments and additions
DIR. 89/03	Disciplina ed Etichettatura Allergeni / Regulations and Labelling for Allergens
OGM - GMO	Il prodotto non contiene Organismi Geneticamente Modificati . Il prodotto non richiede etichettatura riguardante i Reg . UE n ° 1829 / 2003,1830 / 2003 The product does not contain G.M.O. The product does not require labelling regarding the Reg . UE 1829 / 2003,1830 / 2003
Reg. CE n. 1907/2006 (REACH) - Reg. CE n. 1272/2008 (CLP)	Non applicabile - not applicable
Sistema Qualità / Quality System	IFS Food Standard - BRC Global Standard for Food Safety

COLOMBA CLASSICA		Technical Sheet	
		Dated	27/11/2024
AVO 0105 CL	CLASSICO	rev.	10
		Approved	
Piece EAN 8006215007126	NET WT. 35.27 oz (1000 g)	ST_001_CL	

NUTRITION FACTS

Europa

IT Informazioni nutrizionali per 100g Energia 1341 kJ - 320 kcal / Grassi 14,5 g di cui acidi grassi saturi 7 g / Carboidrati 41,2 g di cui zuccheri 27 g / Proteine 5,8 g / Sale 0,1 g
EN Nutritional information for 100g Energy 1341 kJ - 320 kcal / Fat 14,5 g of which saturates 7 g / Carbohydrate 41,2 g of which sugars 27 g / Protein 5,8 g / Salt 0,1 g
FR Information nutritionnelle par 100g Energie 1341 kJ - 320 kcal / Matières Grasses 14,5 g dont acides gras saturés 7 g / Glucides 41,2 g dont sucres 27 g / Protéines 5,8 g / Sel 0,1 g
DE Nährwerte pro 100g Energie 1341 kJ - 320 kcal / Fett 14,5 g davon gesättigte Fettsäuren 7 g / Kohlenhydrate 41,2 g davon Zucker 27 g / Eiweiß 5,8 g / Salz 0,1 g
ES Información Nutricional por 100g Energía 1341 kJ - 320 kcal / Grasas 14,5 g de las cuales saturadas 7 g / Hidratos de carbono 41,2 g de los cuales azúcares 27 g / Proteínas 5,8 g / Sal 0,1 g

Australia e New Zeland

NUTRITION INFORMATION

Servings per package: about 6
Serving size: 80

	Quantity per Serving		Quantity per 100 g	
Energy	kJ (Cal) 1336	(320)	kJ (Cal) 1671	(399)
Protein	7	g	8,8	g
Fat, total	16	g	20	g
-saturated	9	g	11,3	g
Carbohydrate	39	g	48,8	g
-sugars	23	g	28,8	g
Sodium	20	mg	25	mg

Canada

Nutrition Facts
Valeur nutritive
Per HM 80
pour MD 80
Calories 320
* DV = Daily Value
VQ = valuer quotidienne

		% DV / % VQ *			% DV / % VQ *
Fat / Lipides	16 g	22 %	**Protein / Protéines**	7 g	
Saturated / saturés	9 g	41 %	**Cholesterol / Cholesterol**	165 mg	
+ Trans / trans	0 g		**Sodium**	20 mg	1 %
Carbohydrate / Glucides	39 g		Potassium	180 mg	4 %
Fibre / Fibres	1 g		Calcium	40 mg	2 %
Sugars / Sucres	23 g		Iron / Fer	0,9 mg	6 %

*5% or less is **a little**, 15% or more is **a lot** / 5% ou moins c'est **peu,** 15% ou plus c'est **beaucoup**

Stati uniti

Nutrition Facts

About 6 servings per container
Serving size 1 slice 80

Amount per serving
Calories 320

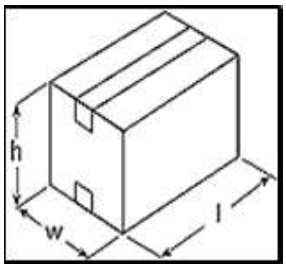
		% Daily Value*
Total Fat	16 g	**22 %**
Saturated Fat	9 g	**41 %**
Trans Fat	0 g	
Cholesterol	165 mg	**53 %**
Sodium	20 mg	**1 %**
Total Carbohydrate	39 g	**13 %**
Dietary Fiber	1 g	**4 %**
Total Sugar	23 g	
Includes	9g	Added Sugars 17 %
Protein	7 g	
Vit. D	0,2 mcg	2 %
Calcium	40 mg	2 %
Iron	0,9 mg	6 %
Potassium	180 mg	4 %

* The % Daily Value (DV) tells you how much a nutrient in a serving of food contributes to a dail diet. 2,000 calories a day is used for general nutrition advice.

INFORMAZIONI LOGISTICHE / LOGISTIC INFORMATIONS

Confezione singolo prodotto / Packagin unit	Incarto / Wrapper	Linea / Line	PZ / CT Pieces / Case
Polypropene bag closed with clamp/clip // Sacchetto in polipropene chiuso con clip metallico Polipropene cast idoneo al contatto con alimenti (lato interno della busta) Polypropylene cast suitable for contact with food (internal side)	Incartato a mano // hand-wrapped	01CL_CLASSICA	6

Dimensione prodotto / Product dimensions (cm)			Dimensione scatola / Carton dimensions (cm)		
l	w	h	l	w	h
0	0	0	77,5	29	38
COL1000			Volume cmc 85405		



DECRETO LEGISLATIVO 3 SETTEMBRE 2020, N. 116 (DIRETTIVA (UE) 2018/851 - DIRETTIVA (UE) 2018/852) IMBALLAGGI E RIFIUTI DI IMBALLAGGIO

PIROTTINO ETICHETTA	BUSTA INTERNA	LACCETTO CHIUSURA	INCARTO ESTERNO	NASTRO	PENDAGLIO CARTONCINO
PAP 22 RACCOLTA CARTA	PP 5 RACCOLTA PLASTICA	C/FE 91 RACCOLTA METALLO	C/PAP 81 RACCOLTA CARTA	HDPE 2 RACCOLTA PLASTICA	PAP 21 RACCOLTA CARTA