

COLOMBA CON ALBICOCCHIE			Technical Sheet	
			Dated	30/11/2023
	SPE 3705 CL		rev.	5
	Piece EAN 8006215008093	NET WT. 35.27 oz (1000 g)	Approved	
			STPC19	

Prodotto dolciario da forno a lievitazione naturale con albicocche candite e senza scorze di agrumi canditi
IT Ingredienti della pasta (85%): farina di FRUMENTO, cubetti di albicocche candite 21% (cubetti di albicocca, sciroppo di glucosio, zucchero), BURRO, tuorlo d'UOVO fresco da galline allevate all'aperto, acqua, zucchero di canna, lievito madre naturale (farina di FRUMENTO, acqua), miele, sale, aroma naturale (bacche di vaniglia). Ingredienti della glassa (15%): zucchero, acqua, MANDORLE 12%, farina di MANDORLE 5%, farina di riso, albume d'UOVO, olio di oliva, amido di mais, aromi. Può contenere tracce di altra FRUTTA A GUSCIO, SOIA e SENAPE.



Naturally leavened baked confectionery with candide apricots and without candied citrus peel

EN Ingredients of the pastry (85%): WHEAT flour, candied apricot cubes 21% (apricot cubes, glucose syrup, sugar), BUTTER, fresh EGG yolk free-range, water, cane sugar, natural yeast (WHEAT flour, water), honey, salt, natural flavouring (vanilla pods). Icing ingredients (15%): sugar, water, ALMONDS 12%, ALMONDS flour 5%, rice flour, EGG white, olive oil, corn starch, flavourings. May contain traces of other NUTS, SOY and MUSTARD.

Gâteau de four avec levage naturel avec cubes d'abricot confit  s et sans ecorces d'agrumes confit  s

FR Ingrédients de la    te (85%): farine de FROMENT, cubes d'abricot confit 21% (abricot cubes, sirop de glucose, sucre), BEURRE, jaune d'ŒUFS frais de poules   lev  es en plein air, eau, sucre de canne, levain naturel (farine de FROMENT, eau), miel, sel, arôme naturel (gousses de vanille). Ingrédients du glaçage (15%): sucre, eau, AMANDES 12%, farine d'AMANDES 5%, farine de riz, blanc d'  UUF, huile d'olive, amidon de maïs, arômes. Peut contenir des traces d'autres FRUITS    COQUE, SOJA et MOUTARDE.

Gebackener Kuchen mit Naturs  uerung mit kandierten Aprikosen ohne kandierte Zitrusfr  uchenschalen

DE Zutaten Teig (85%): WEIZENmehl, Würfel von kandierten Aprikosen 21% (gewürfelt apricot, Glukosesirup, Zucker), BUTTER, EIGELB von frischen FreilandEIERN, Wasser, Rohrzucker, natürliche Hefe (WEIZENmehl, Wasser), Honig, Salz, natürliche Aroma (Vanille Beeren). Zutaten des Zuckergusses (15%): Zucker, Wasser, MANDELN 12%, MANDELmehl 5%, Reismehl, EIWE   , Oliven  l, Maisst  rke, Aromen. Kann Spuren von andere SCHALENFR  UCHTE, SOJA und SENF enthalten.

Producto de horno de leudo natural con albaricoques confitadas sin corteza de citricos confitada

ESP Ingredientes de la pasta (85%): harina de TRIGO, cubos de albaricoque confitadas 21% (cubos de albaricoque, jarabe de glucosa, azúcar), MANTEQUILLA, yemas de HUEVOS frescos de pollos de campo, agua, azúcar de caña, levadura natural (harina de TRIGO, agua), miel, sel, aroma natural (bayas de vainilla). Ingredientes del glaseado (15%): azucar, agua, ALMENDRAS 12%, harina de ALMENDRAS 5%, harina de arroz, claras de HUEVO, aceite de oliva, almidón de maíz, aroma natural. Puede contener trazas de otros FRUTOS DE CASCARA, SOJA y MOSTAZA.

Allergeni in lettere maiuscole / The Allergens are in capital letters

PARAMETRI MICROBIOLOGICI / MICROBIOLOGICAL STANDARDS

PARAMETRI CHIMICI / CHEMICAL STANDARDS

CONSERVABILIT   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 maintains its characteristics for MONTHS in its original packaging. Preserve in a cool and dry place.
Avoid exposure to direct sunlight and sources of heat.

COLOMBA CON ALBICOCCHIE			Technical Sheet	
	SPE 3705 CL		Dated	30/11/2023
	Piece EAN 8006215008093	NET WT. 35.27 oz (1000 g)	rev.	5
			Approved	
			STPC19	

ELENCO ALLERGENI di cui all'allegato III bis della direttiva 2003/89/CE (modif. da dir. 2006/142/CE): ingredienti di cui all'art. 6 paragrafi 3 bis, 10 e 11	PRESENTI COME INGREDIENTE <i>barrati con "X" se presenti</i>	RISCHIO DI CONTAMINAZIONE CROCIATA <i>barrati con "X" se possibile</i>
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 (<i>Amigdalus communis</i> L.), nocciole (<i>Corylus avellana</i>), noci comuni (<i>Juglans regia</i>), noci di acagiù (<i>Anacardium occidentale</i>), noci 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.	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 SO ₂ .		
Lupino e prodotti a base di lupino.		X
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

