

SCHEDA TECNICA

ARTICOLO

| Codice | 084408 |
|-------------|--------------------------|
| Descrizione | COLOMBA TRADIZ INCARTATA |

INGREDIENTI

Colomba (prodotto dolciario da forno a lievitazione naturale) con uvetta, glassata alla nocciola

Ingredienti: farina di FRUMENTO, zucchero, scorze d'arancia candite 12% (scorze d'arancia 55%, sciroppo di glucosio-fruttosio, zucchero, succo di limone concentrato), BURRO, granella di zucchero 7,2%, tuorlo d'UOVO fresco, uva sultanina 5%, lievito naturale da madre bianca (farina di FRUMENTO, acqua), MANDORLE 3%, albume d'UOVO fresco, NOCCIOLE 1,3%, farina di riso, miele, sciroppo di zucchero invertito, emulsionante: mono e digliceridi degli acidi grassi, burro di cacao, LATTE in polvere, sale, amido di riso, aromi, bacche di vaniglia del Madagascar.

Allergeni:

FRUMENTO, LATTE, UOVO, MANDORLE, NOCCIOLE. Può contenere altra FRUTTA A GUSCIO, SENAPE, LUPINI e

VALORI NUTRIZIONALI / 100 g

| Energia | 1622 kJ / 386 kcal |
|-----------------------------|--------------------|
| Grassi | 15 g |
| -di cui acidi grassi saturi | 7,8 g |
| Carboidrati | 57 g |
| -di cui zuccheri | 35 g |
| Proteine | 6,2 g |
| Sale | 0,39 g |

CARATTERISTICHE SENSORIALI

Sapore: Tipico, assenza di sapori estranei

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

| | Valori target | max | unit |
|---------|---------------|-----|------|
| Umidità | < 26 | 26 | % |
| Aw | 0,86 | - | - |

PARAMETRI MICROBIOLOGICI

| | Max | Unit |
|----------------------------------|---------|--------|
| Conta mesofila totale | 3000 | cfu/g |
| Enterobatteriacee | 100 | cfu/g |
| Escherichia coli | Assente | in 1 g |
| Muffe | 100 | cfu/g |
| Lieviti | 100 | cfu/g |
| Stafilococchi coagulasi positivi | 100 | cfu/g |
| Salmonella | Assente | in 25g |



PESO UNITA' DI CONSUMO

8 pezzi da 1000 g

CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE

- 1. Conservare il cioccolato in luogo fresco, asciutto ed aerato, lontano da cattivi odori e dai raggi solari, mantenendo la temperatura tra 16°C e 18°C: gli sbalzi di temperatura sono la causa dell'imbiancamento del Prodotto.
- 2. Maneggiare con cura gli imballi: il cioccolato è un prodotto delicato.
- 3. Immagazzinare il cioccolato lontano dai muri e mai direttamente sul pavimento, evitando di accatastare le confezioni per non provocare schiacciamenti e rotture.
- 4. Conservare il cioccolato lontano da prodotti facilmente infestabili da insetti.
- 5. Pulire regolarmente il magazzino, controllando l'eventuale presenza di roditori e insetti.

CONDIZIONI GENERALI

- 1. Il prodotto non contiene additivi diversi da quelli riportati sulle singole etichette.
- 2. La Lindt S.p.A garantisce che le materie prime utilizzate non contengono ingredienti derivati da materie prime geneticamente modificate.
- 3. L'etichettatura del prodotto è conforme al regolamento UE n° 1169/2011.
- 4. Il prodotto è conforme alle richieste legali dei paesi CEE, EFTA, USA.

SHELF LIFE

Shelf life: 60 giorni (shelf life residua minima garantita)

INFORMAZIONI AGGIUNTIVE

Induno Olona, 4 febbraio 2025 Luserna san Giovanni LINDT & SPRÜNGLI S.P.A Quality Assurance