

	<b>SCHEDA TECNICA</b> PRODUCT SPECIFICATION	Numero scheda/card number: ST26
		Data di emissione/Issue date: 21/12/2017
		Revisione/Version 00

## DESCRIZIONE GENERALE DEL PRODOTTO

### GENERAL DESCRIPTION OF THE PRODUCT

<b>DENOMINAZIONE COMMERCIALE</b> TRADE NAME	<b>COLOMBA AL CIOCCOLATO SENZA CANDITI</b>
<b>Codice prodotto</b> Product code	
<b>Categoria</b> Category	prodotto dolciario da forno bakery confectionery product
<b>Peso Confezione Singola</b> Single pack weight	
<b>Ingredienti</b> Ingredients	<p>farina di <b>frumento 0</b>, zucchero, <b>burro</b>, cioccolato fondente 20% (zucchero, pasta di cacao, burro di cacao, emulsionanti: lecitina di <b>soia</b>), cioccolato bianco 10% (zucchero, burro di cacao, <b>latte</b> intero in polvere, emulsionante: lecitina di <b>soia</b>, aromi), <b>uova</b> pastorizzate, lievito naturale, sciroppo di zucchero invertito, emulsionante: E471, sale, aromi, vanillina, olio di semi di <b>arachidi</b>.</p> <p>Decorazione: cioccolato bianco (zucchero, burro di cacao, latte intero in polvere, emulsionante: lecitina di soia, aromi)</p> <p><b>wheat</b> flour, sugar, <b>butter</b>, dark chocolate 10% (sugar, cocoa paste, cocoa butter, emulsifiers: <b>soy</b> lecithin), white chocolate 10% (sugar, cocoa butter, whole <b>milk</b> powder, emulsifier: lecithin soy lecithin, flavorings), pasteurized <b>eggs</b>, natural yeast, invert sugar syrup, emulsifier: E471, salt, flavorings, vanillin, oil of semi of <b>arachidi</b>.</p> <p>Decorazione: cioccolato bianco (zucchero, burro di cacao, latte intero in polvere, emulsionante: lecitina di soia, aromi)</p>

## CARATTERISTICHE TECNICHE

### TECHNICAL FEATURES

	Tipo confezionamento	Altezza Height	Larghezza Width	Profondità Depth	N° Pezzi Pieces	
	Packaging type	(cm)	(cm)	(cm)		
<b>Confezionamento</b> Packaging	Imballo primario Primary pack	Polipropilene Polypropylene	25.0	28.0	20.0	1
	Imballo secondario Secondary pack	Cartone Cardboard	18.5	45.0	45.0	4
	Strato Layer	2				8
	Pallet	16				64
<b>Etichettatura</b> Labeling	Imballaggio primario con etichetta applicata Primary packaging with applied label					
<b>Temperatura di</b>	Da conservare a temperatura ambiente, in luogo fresco ed asciutto					

Prodotto e Confezionato da / Produced and Packaged by:  
Pasticceria Triestina Ulcigrai S.r.l.  
Via Petronio, 1/a – 34015 Muggia (TS)  
Italy

Contatti / Contacts:  
Tel. +39 040/232335  
e-mail: ulcigrai@pasticceriatriestina.it  
P.IVA 00623750320

Documento approvato dalla direzione di stabilimento e dal RQA  
Document approved by the plant management and by the RQA

	<b>SCHEDA TECNICA</b> <b>PRODUCT SPECIFICATION</b>	Numero scheda/card number: ST26
		Data di emissione/Issue date: 21/12/2017
		Revisione/Version 00

<b>conservazione</b> Storage temperature	To be stored in a cool and dry place
<b>Trasporto</b> Transport	In mezzo non refrigerato In an un-refrigerated truck
<b>Termine di conservazione</b> Conservation term	3 mesi / months
<b>Modalità di utilizzo</b> How to use	La colomba al cioccolato senza canditi è un dolce pasquale ottimo come dessert o da abbinare a bevande calde. The chocolate dove without candied fruit is an Easter dessert excellent as a dessert or to be combined with hot drinks.
<b>Indicazioni per il consumatore</b> Indications for the consumer	Chiudere bene la confezione dopo il primo utilizzo per mantenerne intatta la fragranza. Close the package well after first use to keep the fragrance intact.
<b>Destinazione</b> Destination	A tutta la popolazione in genere To the general population
<b>Requisiti legali</b> Legal requirements	Prodotto preparato in conformità ai Reg. CE 178/02 ed 852/04. Tutti gli imballaggi primari e secondari e gli altri materiali destinati a venire a contatto con gli alimenti (MOCA) sono conformi ai Reg. (CE) 1935/2004, 1895/2005, 2023/2006 e Reg (UE) 10/2011 e succ. modif. ed integrazioni. Product prepared in compliance with EC Reg. 178/02 and 852/04. All primary and secondary packaging and other materials intended to come into contact with food (MOCA) comply with Reg. (CE) 1935/2004, 1895/2005, 2023/2006 and Reg (EU) 10/2011 and subsequent . Modification. and additions.
<b>Assenza Di OGM</b> Absence of GMOs	Il prodotto non contiene organismi geneticamente modificati ai sensi delle Direttive CE 1829/2003 e 1830/2003 The product does not contain genetically modified organisms in accordance with EC Directives 1829/2003 and 1830/2003

## CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

### ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS

<b>Colore</b> Color	interno giallo chiaro esterno bianco e marrone scuro grigliato light yellow interior white and dark brown grilled exterior
<b>Odore</b> Smell	profumato, tipico aromatico fragrant, typical aromatic
<b>Sapore</b> Taste	Dolce tipico Typical sweet
<b>Consistenza</b> Consistency	Interno morbido elastico, esterno croccante di cioccolato Soft elastic interior, crispy chocolate exterior

## CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

### MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS

Parametri Parameters	Unità di misura Unit of measurement	Valori medi Average values	Valori limite Limit values
Carica batterica totale Total viable count	ufc/g	< 10.000	<100.000
<i>Staphylococcus aureus</i> a 37 °C	ufc/g	< 10	<100
<i>Enterobacteriaceae</i>	ufc/g	< 10	<100

Prodotto e Confezionato da / Produced and Packaged by:  
Pasticceria Triestina Ulcigrai S.r.l.  
Via Petronio, 1/a – 34015 Muggia (TS)  
Italy

Contatti / Contacts:  
Tel. +39 040/232335  
e-mail: [ulcigrai@pasticceriatriestina.it](mailto:ulcigrai@pasticceriatriestina.it)  
P.IVA 00623750320

Documento approvato dalla direzione di stabilimento e dal RQA  
Document approved by the plant management and by the RQA

	<b>SCHEDA TECNICA</b> <b>PRODUCT SPECIFICATION</b>	Numero scheda/card number: ST26
		Data di emissione/Issue date: 21/12/2017
		Revisione/Version 00

<i>Salmonella spp.</i>	ufc/25g	Assenti Absent	Assenti Absent
<i>Listeria monocytogenes</i>	ufc25 g	Assenti Absent	Assenti Absent

### INFORMAZIONI NUTRIZIONALI

#### NUTRITIONAL VALUES

(Valori medi per 100g di prodotto - Average values per 100g of product)

Valore energetico / Energy Values	1.617,2 kJ (386,7 kcal)
Grassi / Fat di cui acidi grassi saturi / of which saturates	20,82 g 12,92 g
Carboidrati / Carbohydrate di cui zuccheri / of which sugars	43,74 g 21,02 g
Fibra / Fiber	0,5 g
Proteine / Protein	5,82 g
Sale / Salt	0,3 g

### SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE

#### SUBSTANCES OR PRODUCTS CAUSING ALLERGIES OR INTOLERANCES

(allegato / Annex II Reg. UE 1169/2011)

Allergeni / Allergens	Presente Present	Possibilità di contaminazione crociata Potential cross-contamination	
		Nome specifico Specific name	
Cereali contenenti glutine e derivati / Cereals containing Gluten and product thereof	X		
Crostacei e derivati / crustaceans and products thereof			
Uova e derivati / Eggs and products thereof	X		
Pesce e derivati / Fish and products thereof			
Arachidi e derivati / Peanuts and products thereof	X		
Soia e derivati / Soybeans and products thereof	X		
Latte e derivati (incluso il lattosio) / Milk and products thereof (including lactose)	X		
Frutta a guscio e derivati / Nuts and products thereof		X	Noci, nocciole, mandorle, pistacchi Walnuts, hazelnuts, almonds, pistachios
Sedano e derivati / Celery and products thereof			
Senape e derivati / Mustard and product thereof			

Prodotto e Confezionato da / Produced and Packaged by:  
Pasticceria Triestina Ulcigrai S.r.l.  
Via Petronio, 1/a – 34015 Muggia (TS)  
Italy

Contatti / Contacts:  
Tel. +39 040/232335  
e-mail: ulcigrai@pasticceriatriestina.it  
P.IVA 00623750320

Documento approvato dalla direzione di stabilimento e dal RQA  
Document approved by the plant management and by the RQA

	<b>SCHEDA TECNICA</b> <b>PRODUCT SPECIFICATION</b>	Numero scheda/card number: ST26
		Data di emissione/Issue date: 21/12/2017
		Revisione/Version 00

Semi di sesamo e derivati / Sesame seeds and products thereof			
Residuo in SO <sub>2</sub> > 10 mg/Kg o 10 mg/l / SO <sub>2</sub> more than 10 mg/Kg or 10 mg/l			
Lupino e prodotti a base di lupino/ lupin and products thereof			
Molluschi e prodotti a base di mollusco/ Molluscs and products thereof			

Prodotto e Confezionato da / Produced and Packaged by:  
Pasticceria Triestina Ulcigrai S.r.l.  
Via Petronio, 1/a – 34015 Muggia (TS)  
Italy

Contatti / Contacts:  
Tel. +39 040/232335  
e-mail: [ulcigrai@pasticceriatriestina.it](mailto:ulcigrai@pasticceriatriestina.it)  
P.IVA 00623750320

Documento approvato dalla direzione di stabilimento e dal RQA  
Document approved by the plant management and by the RQA