

	SCHEDA TECNICA PRODUCT SPECIFICATION	Numero scheda/card number: ST25
		Data di emissione/Issue date: 21/12/2017
		Revisione/Version 00

DESCRIZIONE GENERALE DEL PRODOTTO

GENERAL DESCRIPTION OF THE PRODUCT

DENOMINAZIONE COMMERCIALE TRADE NAME	COLOMBA CLASSICA
Categoria Category	prodotto dolciario da forno bakery confectionery product
Peso Confezione Singola Single pack weight	1000 gr
Ingredienti Ingredients	<p>farina di frumento, zucchero, burro, scorze d'arancia candita (scorze d'arancia, sciroppo di glucosio-fruttosio, correttore d'acidità: acido citrico), tuorlo d'uovo, lievito naturale, sciroppo di zucchero invertito, emulsionante: E471, sale, aromi, vanillina.</p> <p>Glassa di copertura: zucchero, albume d'uovo, farina di riso, olio di semi di arachidi, mandorle</p> <p>wheat flour, sugar, butter, candied orange peel (orange peel, glucose-fructose syrup, acidity regulator: citric acid), egg tyuorlo, natural yeast, invert sugar syrup, emulsifier: E471, salt, aromas, vanillin.</p> <p>Covering glaze: sugar, egg white, rice flour, peanut oil, almonds</p>

CARATTERISTICHE TECNICHE

TECHNICAL FEATURES

	Tipo confezionamento Packaging type	Altezza Height (cm)	Larghezza Width (cm)	Profondità Depth (cm)	N° Pezzi Pieces	
Confezionamento Packaging	Imballo primario Primary pack	Scatola Box	15.0	33.0	23.5	1
	Imballo secondario Secondary pack	Cartone Cardboard	45.0	68.0	18.5	6
	Strato Layer	4				24
	Pallet	20				120
Etichettatura Labeling	Imballaggio primario con etichetta applicata Primary packaging with applied label					
Temperatura di conservazione Storage temperature	Da conservare a temperatura ambiente, in luogo fresco ed asciutto To be stored in a cool and dry place					
Trasporto Transport	In mezzo non refrigerato In an un-refrigerated truck					
Termine di conservazione Conservation term	6 mesi / months					

	SCHEDA TECNICA PRODUCT SPECIFICATION	Numero scheda/card number: ST25
		Data di emissione/Issue date: 21/12/2017
		Revisione/Version 00

Modalità di utilizzo How to use	La colomba classica è considerata come un prestigioso regalo nel periodo pasquale per le persone più care. Prima di tagliarla riscaldarla un po', servirla assieme a un buon caffè o del tè. The classical sweet is considered as a prestigious gift during the Easter period for the dearest people. Before cutting it, heat it up a little, serve it with a good cup of coffee or tea.
Indicazioni per il consumatore 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.
Destinazione Destination	A tutta la popolazione in genere To the general population
Requisiti legali 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.
Assenza Di OGM 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

Colore Color	interno giallo chiaro esterno dorato golden exterior light yellow interior
Odore Smell	profumato, tipico aromatico fragrant, typical aromatic
Sapore Taste	moderatamente dolce, tipico moderately sweet, typical
Consistenza Consistency	morbida elastica soft elastic

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
Stafilococchi coagulasi positivi	ufc/g	< 10	<100
Enterobacteriaceae	ufc/g	< 10	<100
Muffe e lieviti Molds and yeasts	ufc/g	< 1.000	< 10.000
<i>Salmonella spp.</i>	ufc/25g	Assenti Absent	Assenti Absent

	SCHEDA TECNICA PRODUCT SPECIFICATION	Numero scheda/card number: ST25
		Data di emissione/Issue date: 21/12/2017
		Revisione/Version 00

<i>Listeria monocytogenes</i>	ufc/25 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	1.468,3 kJ (350,4 kcal)
Grassi / Fat di cui acidi grassi saturi / of which saturates	16,27 g 9,29 g
Carboidrati / Carbohydrate di cui zuccheri / of which sugars	45,82 g 24,76 g
Fibra / Fiber	1,3 g
Proteine / Protein	4,53 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			
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			
Semi di sesamo e derivati / Sesame seeds 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
P.IVA 00623750320

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



SCHEDA TECNICA
PRODUCT SPECIFICATION

Numero scheda/card number:
ST25

Data di emissione/Issue date:
21/12/2017

Revisione/Version 00

Residuo in SO ₂ > 10 mg/Kg o 10 mg/l / SO ₂ 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			