

BIASETTO

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO : COLOMBA ALBICOCCA CIOCCOLATO Codice prodotto :	PRODUCT SPECIFICATION : COLOMBA APRICOT CHOCOLATE Reference code :
---	--

DATA EMISSIONE / ISSUE DATE	REVISIONE / VERSION DATE
10/01/2026	05

DENOMINAZIONE PRODOTTO	TRADE NAME
Colomba albicocca cioccolato	Colomba apricot chocolate

INGREDIENTI / INGREDIENTS:

ITALIANO	farina di FRUMENTO, albicocca candita (17%) (albicocca, sciroppo di glucosio, zucchero), BURRO fresco, zucchero, crema al cioccolato (17%)(PANNA fresca, cacao (3%), zucchero, addensante: pectina), tuorlo d'UOVO fresco, lievito naturale (contiene GLUTINE), miele d'acacia, thè, estratto di arancia, vaniglia naturale, malto d'ORZO, sale. Glassa: MANDORLE, zucchero grezzo, albume d'UOVO, trealosio: glucosio.
ENGLISH	WHEAT flour, candied apricot (17%) (apricot, glucose syrup, sugar), fresh BUTTER, sugar, chocolate cream (17%) (fresh CREAM, cocoa (3%), sugar, thickener: pectin), fresh EGG yolk, natural leaven (contains GLUTEN), acacia honey, tea, orange extract, natural vanilla, BARLEY malt, salt. Icing: ALMONDS, raw sugar, EGG white, trehalose: glucose.

PESO ETICHETTA / DECLARED WEIGHT: 1000 g.

EAN CODE : /

UPC CODE: /

ALLERGENI / ALLERGENS:

	PRESENTE	CC*
<i>Cereali contenenti glutine e derivati / Cereals containing Gluten and product thereof</i>	X	
<i>Crostacei e derivati / Crustaceans and products thereof</i>		
<i>Uova e derivati /Eggs and products thereof</i>	X	
<i>Pesce e derivati / Fish and products thereof</i>		
<i>Arachidi e derivati / Peanuts and products thereof</i>		X
<i>Soia e derivati /Soybeans and products thereof</i>		X
<i>Latte e derivati / Milk and products thereof</i>	X	
<i>Frutta a guscio e derivati / Shell fruits and products thereof</i>	X	
<i>Sedano e derivati / Celery and products thereof</i>		
<i>Senape e derivati / Mustard and products thereof</i>		X
<i>Semi di sesamo e derivati / Sesame seeds and products thereof</i>		X
<i>Residuo in SO₂>10 mg/Kg o 10 mg/l /SO₂ more than 10 mg/Kg o 10 mg/l</i>		
<i>Lupino e prodotti a base di lupino / Lupin and products thereof</i>		
<i>Molluschi e prodotti a base di mollusco / Mollusco and products thereof</i>		

*Possibilità di contaminazione crociata / Potential cross-contamination

BIASETTO

CONFEZIONAMENTO / PACKAGING :

Imballo primario / Primary pack	Contenitore in cartone ondulato / Corrugated cardboard box	6 pz / pcs	72x33x34 h
--	--	------------	------------

TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE / STORAGE TEMPERATURE

T + 21° C	4 mesi	4 months
------------------	--------	----------

SERVING INSTRUCTIONS :

Per una straordinaria degustazione consigliamo di temperare la colomba per alcune ore in una stanza riscaldata, o vicino ad una fonte di calore. Suggeriamo inoltre di consumarla in breve tempo per mantenere inalterate le sue uniche caratteristiche organolettiche.	For an extraordinary tasting we recommend you tempering colomba for a few hours in a heated room, or near a heat source. We also suggest you to consume it in a short time in order to mantain its unique organoleptic characteristics.
---	---

INFORMAZIONI PALLET / PALLET INFORMATION :

Imballaggio primario / Primary pack pieces/box	6000 g
Imballaggio secondario / Secondary pack pieces/box	
Cartoni per piano / Box/layer	3
Piani per pallet / Layer/pallet	5
Cartoni per pallet / Box/pallet	15

*Pallet Europeo 80x120 / European pallet 80x120

*Trasporto effettuato alla temperatura di -21°C / Transport effected at a temperature of -21°C

CRITERI BATTERIOLOGICI / BACTERIOLOGICAL CRITERIA:

<i>Carica batterica a 30° Co numerazione dei microrganismi / Total viable count</i>	u.f.c./g	1.000.000
<i>Coliformi / Total Coliforms</i>	u.f.c./g	1.000
<i>Escherichia coli β glucoronidasi positivo / Beta-glucuronidase non fermenting</i>	u.f.c./g	<10
<i>Stafilococco coagulasi positivo a 37° C / Coagulase-positive staphylococci</i>	u.f.c./g	100
<i>Bacillus cereus presunto</i>	u.f.c./g	1.000
<i>Salmonella spp.</i>	u.f.c./g	Assente / Absent
<i>Listeria monocytogenes</i>	u.f.c./g	100