

# BIASETTO

|   |  |
|---|--|
| <b>SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO :</b><br><b>COLOMBA ALBICOCCA CIOCCOLATO</b><br>Codice prodotto : | <b>PRODUCT SPECIFICATION :</b><br><b>COLOMBA APRICOT CHOCOLATE</b><br>Reference code : |
|---|--|

|                                    |                                 |
|------------------------------------|---------------------------------|
| <b>DATA EMISSIONE / ISSUE DATE</b> | <b>REVISIONE / VERSION DATE</b> |
| 10/01/2026                         | 05                              |

|                               |                           |
|-------------------------------|---------------------------|
| <b>DENOMINAZIONE PRODOTTO</b> | <b>TRADE NAME</b>         |
| Colomba albicocca cioccolato  | Colomba apricot chocolate |

## INGREDIENTI / INGREDIENTS:

|                 |   |
|-----------------|---|
| <b>ITALIANO</b> | 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. |
| <b>ENGLISH</b>  | 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:** 500 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 SO<sub>2</sub>&gt;10 mg/Kg o 10 mg/l /SO<sub>2</sub> 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 :

|  |  |            |                |
|--|--|------------|----------------|
| <b>Imballo primario / Primary pack</b> | Contenitore in cartone ondulato / Corrugated cardboard box | 6 pz / pcs | 72 X 33 X 34 h |
|--|--|------------|----------------|

## TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE / STORAGE TEMPERATURE

|                  |        |          |
|------------------|--------|----------|
| <b>T + 21° C</b> | 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 maintain its unique organoleptic characteristics. |
|---|--|

## INFORMAZIONI PALLET / PALLET INFORMATION :

|  |        |
|--|--------|
| Imballaggio primario / Primary pack pieces/box     | 3000 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              |