

BIASETTO

SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO : COLOMBA NOCCIOLE E GIANDUIA Codice prodotto :	PRODUCT SPECIFICATION : HAZELNUT AND GIANDUJA COLOMBA Reference code :
--	--

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

DENOMINAZIONE PRODOTTO	TRADE NAME
Colomba nocciole e gianduia	Hazelnut and Gianduja Colomba

INGREDIENTI / INGREDIENTS:

ITALIANO	farina di FRUMENTO, BURRO fresco, cubetti di pralinato e cioccolato (11%) (zucchero, fave di cacao, NOCCIOLE, MANDORLE, burro di cacao, emulsionante: lecitina di girasole, estratto naturale di vaniglia), NOCCIOLE Piemonte IGP (8%), zucchero, tuorlo d'UOVO fresco, lievito naturale (contiene GLUTINE), miele d'acacia, estratto di arancia, estratto di limone, vaniglia naturale, sale, malto d'ORZO. Glassa: cioccolato al latte (zucchero, burro di cacao, LATTE intero in polvere, pasta di cacao, emulsionante: lecitina di SOIA, aroma naturale di vaniglia), NOCCIOLE Piemonte IGP (33%).
ENGLISH	WHEAT flour, fresh BUTTER, praline and chocolate cubes (11%) (sugar, cocoa beans, HAZELNUTS, ALMONDS, cocoa butter, emulsifier: sunflower lecithin, natural vanilla extract), Piedmont IGP HAZELNUTS (8%), sugar, fresh EGG yolk, natural leaven (contains GLUTEN), acacia honey, orange extract, lemon extract, natural vanilla, salt, BARLEY malt. Icing: milk chocolate (sugar, cocoa butter, whole MILK powder, cocoa mass, emulsifier: SOY lecithin, natural vanilla flavour), Piedmont IGP HAZELNUTS (33%).

PESO ETICHETTA / DECLARED WEIGHT: 750 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>		

BIASETTO

*Possibilità di contaminazione crociata / Potential cross-contamination

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 maintain its unique organoleptic characteristics.
---	--

INFORMAZIONI PALLET / PALLET INFORMATION :

Imballaggio primario / Primary pack pieces/box	4500 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