



Company:

SERVI SRL

Via Campobello, 1/C

00071 Pomezia (RM) Tel. 06/9124150

P.IVA e C.F. 12481751001

COLOMBA SENZA CANDITI

DENOMINAZIONE DI VENDITA

Colomba senza canditi

DENOMINAZIONE COMMERCIALE

Prodotto dolciario da forno a lievitazione naturale

LISTA INGREDIENTI

farina di **frumento** tipo 00, uvetta sultanina, **burro**, zucchero, acqua, tuorli d'**uovo**, lievito naturale (farina di **frumento** tipo 00, acqua) (5,8 %), scorza d'arancia candita (arancia, sciroppo di glucosio, zucchero di canna) (1,5 %), sale, farina di malto, arance, estratto di vaniglia.

Glassa: zucchero a velo, albume d'**uovo**, amido di mais, olio di girasole, farina di **mandorle**, germe di **grano**, olio di **mandorle**.

In superficie: **mandorle**, zucchero granella.

ALLERGENI PRESENTI

Contiene allergeni: Anidride solforosa e solfiti, Arachidi e prodotti a base di arachidi, Cereali contenenti glutine, Frutta a guscio, Latte e prodotti a base di latte, Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo, Soia e prodotti a base di soia, Uova e prodotti a base di uova

TABELLA NUTRIZIONALE

	100 g	porzione 150 g	AR	AR 150 g	Assunzioni di riferimento
Energia	1530 kJ	2295 kJ	18,2 %	27,3 %	8400 kJ
	365 kcal	548 kcal			2000 kcal
Grassi	16 g	24 g	22,9 %	34,3 %	70 g
di cui grassi saturi	8,4 g	13 g	42,0 %	63,0 %	20 g
Carboidrati	49 g	74 g	18,8 %	28,3 %	260 g
di cui zuccheri	24 g	36 g	26,7 %	40,0 %	90 g

Fibre	1,0 g	1,5 g			
Proteine	5,7 g	8,6 g	11,4 %	17,1 %	50 g
Sale	0,35 g	0,52 g	5,8 %	8,8 %	6 g

TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE O DATA DI SCADENZA

60 gg

CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE

Luogo fresco e asciutto

PRODUTTORE O OPERATORE DEL SETTORE

Servi srl

PAESE DI ORIGINE

Italia

PACKAGING

Conforme al D.M. 21.3.1973, Reg. CE n. 1935/2004, Reg. CE 1895/2005, Reg. CE n. 10/2011 e successive modifiche.

PARAMETRI MICROBIOLOGICI

Valori conformi alle GMP

PARAMETRI CHIMICI

Valori conformi al Reg/CEE 1881/2006 e successive modifiche, valori conformi al Reg CEB96/2005 e successive modifiche

DICHIARAZIONE HACCP

L'Azienda opera secondo un proprio sistema HACCP, si garantisce la sicurezza igienica dei prodotti nell'intero ciclo produttivo e la conformità delle lavorazioni al Reg. CE 852/2004.

DICHIARAZIONE OGM

Nello stabilimento non si utilizzano ingredienti derivanti da OGM

Peso 1000 g