



ATTILIO SERVI
PASTICCERIA

Company:

SERVI SRL

Via Campobello, 1/C

00071 Pomezia (RM) Tel. 06/9124150

P.IVA e C.F. 12481751001

COLOMBA CLASSICA

DENOMINAZIONE DI VENDITA

COLOMBA CLASSICA

DENOMINAZIONE COMMERCIALE

PRODOTTO DA FORNO A LIEVITO NATURALE

LISTA INGREDIENTI

Ingr.: farina di **frumento** tipo 00, scorza d'arancia candita (arancia, sciroppo di glucosio, zucchero di canna), **burro**, acqua, zucchero, tuorli d'**uovo**, Lievito naturale (farina di **frumento** tipo 00, acqua) (5,3 %), miele, lecitina di girasole, 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: zucchero granella, **mandorle**.

ALLERGENI PRESENTI

Contiene allergeni: 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	1456 kJ 347 kcal	2184 kJ 520 kcal	17,3 %	26,0 %	8400 kJ 2000 kcal
Grassi	14 g	21 g	20,0 %	30,0 %	70 g
di cui grassi saturi	6,5 g	9,8 g	32,5 %	48,8 %	20 g
Carboidrati	50 g	75 g	19,2 %	28,8 %	260 g

di cui zuccheri	26 g	39 g	28,9 %	43,3 %	90 g
Fibre	0,7 g	1,0 g			
Proteine	4,8 g	7,2 g	9,6 %	14,4 %	50 g
Sale	0,30 g	0,45 g	5,0 %	7,5 %	6 g

TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE O DATA DI SCADENZA

2 MESI

CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE

LUOGO FRESCO E ASCIUTTO

PRODUTTORE O OPERATORE DEL SETTORE

SERVI SRL

PAESE DI ORIGINE

ITALIA

DICHIARAZIONE OGM

Nello stabilimento non si utilizzano ingredienti derivanti da OGM

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.

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.

PARAMETRI CHIMICI

Valori conformi al Reg/CEE 1881/2006 e successive modifiche, valori conformi al Reg CEE 396/2005 e successive modifiche

PARAMETRI MICROBIOLOGICI

Valori conformi alle GMP