

SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

Prodotto e confezionato da:	PANIFICIO FANTUZZI DI FANTUZZI CESARE E C. SNC
Sede laboratorio di produzione	Via Paverazzi, 1/B 42027 Villa Aiola di Montecchio Emilia (RE) Tel e Fax 0522 871102 – info@panificiofantuzzi.it – www.panificiofantuzzi.it
Denominazione di vendita	LA COLOMBA CLASSICA (CONFEZIONATA)
Codice articolo interno Codice EAN	550g - Cod. 1902/8/2 – EAN 8020564000775 800g - Cod. 1902/4 – EAN 8020564000690
Categoria merceologica	Prodotto dolciario da forno a lievitazione naturale
Ingredienti	farina di grano tenero tipo “00”, scorzone di arancio candito (scorzone d’arancio, sciroppo di glucosio-fruttosio, saccarosio), burro , tuorlo d’ uovo pastorizzato, zucchero, acqua, lievito madre (farina di grano tipo 00, acqua), zucchero invertito puro (aromi), pasta di arancia (sciroppo di glucosio-fruttosio, scorze di arancia, saccarosio, succo di limone concentrato, aroma naturale di arancia) sale, estratto di malto . In superficie: Glassa alle mandorle ((zucchero, zucchero a velo, farina di riso, farina di mandorle , amidi (mais e grano), aroma naturale di vaniglia), albume d’ uovo pastorizzato), granella di zucchero, mandorle . Trattato in superficie con aroma alcolico.
Tipi di conservanti	Nessuno
Allergeni (Reg. CE 1169/2011)	Cereali contenenti glutine, uova, latticini, frutta a guscio. Contaminazioni crociate (possibili tracce di): arachidi, soia, sesamo, senape, lupino.
Frequenza di produzione	Stagionale o previa prenotazione
Etichettatura	Etichetta: marchio, ingredienti, allergeni, peso, lotto e data di scadenza.
Etichettatura ambientale (controlla le disposizioni locali sulla gestione della raccolta rifiuti)	Composizione materiale a contatto con il prodotto: Sacchetto – PP05 – Plastica Pirottino – PAP22 – Carta Laccetto – C/FE92 – Metallo (materiale non a contatto con l’alimento)
Modalità di conservazione e consigli	Conservare in luogo fresco e asciutto. Per una corretta conservazione, non esporre il prodotto a fonti di calore e luminose, anche dopo l’apertura. Solo prima del consumo, si suggerisce di lasciarlo riposare in un ambiente caldo o vicino ad una fonte di calore al fine di esaltare la sofficità e la fragranza della pasta.
Dichiarazione OGM	Le materie prime utilizzate nei processi produttivi non sono composte o derivate da Organismi Geneticamente Modificati. Questo prodotto non richiede etichettatura OGM in conformità ai Regolamenti (CE) 1829/2003 e 1830/2003.
Durata del prodotto in confezione integra	Preferibilmente consumare entro 90 giorni dalla data di produzione. Il rispetto della data di scadenza è strettamente legato alla corretta modalità di conservazione del prodotto
Durata del prodotto dopo l’apertura	10-15 giorni dalla data di apertura del sacchetto, se conservato correttamente nella sua confezione sigillata e in un luogo fresco e asciutto
Dichiarazione nutrizionale / valori medi per 100 g:	energia kj 1783 / Kcal 426 - Grassi 21,2g di cui saturi 10,4g - Carboidrati 49,7 di cui zuccheri 27,6g - Proteine 7,8g - sale 0,54g
Data revisione	27/01/2025

SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO