



SCHEDA TECNICA

Technical sheet - Technisches Unterlage - Documentación técnica- Fiche technique - Folha de dados técnicos

Codice Prodotto Product Code - Produktcode - Código de Producto - Code de Produit -Código do Produto	CCCIOC750
Denominazione commerciale Trade name-Handelsname- Nombre comercial-Nom de marque -Nome comercial	SPEC.AL CIOCCOLATO 750g. CEL. SEMICONFEZIONATO SEMICONFEZIONATO*Col.Chocolate 750g plain bag*
Denominazione legale Legal name-Verkehrsbezeichnung- Denominación legal de Venta-Nom legal de vente-Nome jurídico vendas	COLOMBA AL CIOCCOLATO SENZA SCORZE DI AGRUMI

DATI CARATTERISTICI DEL PRODOTTO E PALETTIZZAZIONE

*(Product's characteristics and pallet's composition - Besondere Produkteigenschaften und
Zusammensetzung der Palette - Características del producto y de paletización - Fiche technique
et composition de la palette - Dados do produto e paletização)*

CARATTERISTICHE PRODOTTO (Product's characteristics - Produkteigenschaften - características del producto - fiche technique - dados do produto)	VALORE MEDIO (average value - Mittelwert - valor medio - valeur moyenne - valor médio)	UM
PESO NETTO (net weight - Nettogewicht - peso neto - poids net - peso líquido)	750	g
PESO LORDO (gross weight - Bruttogewicht - peso bruto - poids brut - peso bruto)	780	g
DIAMETRO (diametro - diameter - Durchmesser - diámetro - diamètre - diâmetro)		mm
ALTEZZA (Height - Höhe - Altura - hauteur - altura)	58	mm
ALTEZZA AL CENTRO (height at the centre - Spitzenhöhe - altura del centro - hauteur au cœur - altura no coração)	105	mm
LUNGHEZZA TESTA-CODA (head - tail Length - Kopf - Schwanz Länge - Longitud cabeza - cola - Longueur tête-queue - Comprimento da cabeça-cauda)	285	mm
LUNGHEZZA ALA-ALA (wing-wing length - Flügel-Flügel Länge - longitud ala-ala - Longueur ala-ala - Comprimento ala-ala)	200	mm

CARATTERISTICHE IMBALLO PRIMARIO (primary packagingfeatures - Original- Verpackung Eigenschaften - características de embalaje primario - caractéristiques de l'emballage primaire - características de embalagem primária)	VALORE MEDIO	UM
TWIST - PESO (Twist-Weight / Twist-Gewicht / Twist-peso / Twist-poids / Twist-peso)	0.30	g
TWIST - LUNGHEZZA MISURA 1 (Twist-Length (1) / Twist-Länge (1) / Twist-Longitud (1) / Twist - Longueur (1) / Twist- comprimento (1))	100	mm



SACCHETTO - LARGHEZZA (bag- width/ Tüte- Breite / Bolsa - anchura / Sachet / sacco- largura)	370	mm
SACCHETTO - ALTEZZA (bag - Height/ Tüte Höhe / Bolsa - Altura / Sachet - Hauteur/ sacco - altura)	460	mm
SACCHETTO - PESO (bag - weight / Tüte - Gewicht/ Bolsa- peso/ Sachet - poids/ sacco - peso)	12.95	g
SACCHETTO - SPESSORE (bag - Depth / Tüte - Dicke / Bolsa - espesor / Sachet -paisseur / sacco - espessura)	40	µm
SACCHETTO - STAMPATO (bag - marked/ Tüte - gezeichnet / Bolsa-marcado / Sachet - marqué / sacco - marcado)	NO	

CARATTERISTICHE IMBALLO SECONDARIO E PALLETTIZZAZIONE (secondary packaging features and pallet's composition - Sekundär-Verpackung Eigenschaften und Zusammensetzung der Palette - características de embalaje secundario y paletización - caractéristiques de l'emballage secondaire et composition de la palette - características de embalagem secundário e paletização)	VALORE MEDIO	UM
CARTONE - LARGHEZZA ESTERNA (Box-external Width /Karton- äußere Breite/ Cárton - Anchura exterior / Cartons - extérieur largeur / Embalagens - exterior largura)	235	mm
CARTONE - LUNGHEZZA ESTERNA (Box-external length /Karton- äußere Länge / Cárton - longitud exterior / Cartons - extérieur Longueur / Embalagens - exterior Comprimento)	710	mm
CARTONE - ALTEZZA ESTERNA (Box-external Height /Karton- äußere Höhe / Cárton - Altura exterior / Cartons - extérieur Hauteur / Embalagens - exterior altura)	285	mm
PEZZI PER CARTONE (Pieces per box - Stück per Karton - Piezas por cartón - Pièces par carton - Peças por caixa)	6	
PEZZI PER PALLET (Pieces per pallet - Stück per Palette- Piezas por paleta - Pièces par palette - Peças por paleta)	180	
CARTONI PER STRATO (Boxes per layer - Karton per Schicht - Cartón por plano - Cartons pour la couche - Embalagens de cartão para camada)	5	
NUMERO STRATI (Number of Layers - Zahl von Schicht - número de planos - Nombre de couches - Número de camadas)	6	
CARTONI PER PALLET (Boxes per pallet - Karton per Palette - Cartón por paleta - Cartons x palette - Caixas x pallet)	30	
EPAL	80 x 120	cm
PESO PALLET COMPLETO (full pallet weight – Vollpalettengewicht - peso del palet completo - poids de la palette complète - peso paleta completo)	183	Kg



DATI ORGANOLETTICI E CARATTERISTICHE ANALITICHE

organoleptic and analytical data - organoleptischen und analytische Data - datos organolépticos y analíticos - caractéristiques organoleptique et analytique - sensory e analítico dados

T.M.C./Shelf life: 6 - 8 mesi ad una temperatura max di 18-20° C.

Shelf life: 6 - 8 months at max 18-20°C.

Haltbarkeit: 6 - 8 Monate bei max 18-20 ° C.

Periodo de validez: 6 - 8 meses a un máximo de 18-20 ° C.

Durée du produit: 6-8 mois maximum à 18-20 ° C.

Prazo de validade: 6-8 meses no máximo a 18-20 ° C.

Tipo caratteristica	Descrizione	UM Valutazione
---------------------	-------------	----------------

IT

Colore Interno	Bruno tipico	Scala di valutazione interna
Colore Esterno	Bruno uniforme	scala di valutazione interna
Carica batterica totale	Inf. 1000	UFC/g
Muffe	Inf. 1000	UFC/g
Umidita'	20	%

FR

couleur intérieure	brune typique	échelle de notation interne
couleur extérieure	uniforme brun	échelle de notation interne
Flore totale	<1000	UFC/g
Moisissures	<1000	UFC/g
Humidité	20	%

GB

interior color	typical brown	rating scale internal
exterior color	uniform brown	rating scale internal
Total count	<1000	CFU/g
Moulds	<1000	CFU/g
Moisture	20	%

D

Interieurfarbe	typischen braunen	Ratingskala internen
Außenfarbe	Braune Uniform	Ratingskala internen
Gesamtkeimzahl	<1000	KBE/g
Formen	<1000	KBE/g
Luftfeuchtigkeit	20	%

E

color interior	marrón típica	escala de calificación interno
----------------	---------------	--------------------------------



color exterior	uniforme marrón	escala de calificación interno
recuento total	<1000	UFC/g
Moldes	<1000	UFC/g
Humedad	20	%

P

interior cor	marrom típica	escala de avaliação interna
cor exterior	uniforme marrom	escala de avaliação interna
carga bacteriana total	<1000	UFC/g
Moldes	<1000	UFC/g
umidade	20	%

AUS

interior color	typical brown	rating scale internal
exterior color	uniform brown	rating scale internal
Total count	<1000	CFU/g
Moulds	<1000	CFU/g
Moisture	20	%

USA

interior color	typical brown	rating scale internal
exterior color	uniform brown	rating scale internal
Total count	<1000	CFU/g
Moulds	<1000	CFU/g
Moisture	20	%



Ingredienti - Ingredients - Ingrédients - Ingrédients - Zutaten - Ingredientes

IT

PRODOTTO DA FORNO A LIEVITAZIONE NATURALE CON GLASSA 10%, DECORATO CON GRANELLA DI ZUCCHERO 2% E MANDORLE 2%.

INGREDIENTI: farina di **frumento**, cioccolato 20% (pasta di cacao, zucchero, glucosio; emulsionante: lecitina di **soia**), tuorlo d'**uovo**, **burro**, lievito naturale (farina di **frumento**), zucchero di canna, sciroppo di glucosio-fruttosio, emulsionanti: mono e di-gliceridi degli acidi grassi, lecitina di girasole; sciroppo di zucchero invertito, malto d'**orzo**, sale, aromi. INGREDIENTI DELLA GLASSA E DELLA DECORAZIONE: zucchero, albume d'**uovo**, "**Nocciola Piemonte IGP**", **mandorle**, armelline, farina di riso. Conservare in un luogo fresco e asciutto.

FR

PRODUIT DE FOUR À LEVAGE NATUREL AVEC GLAÇAGE 10%, PARSEMÉ DE SUCRE CRISTALLISÉ 2% ET D'AMANDES 2%.

INGRÉDIENTS: farine de **blé**, chocolat 20% (pâte de cacao, sucre, glucose; émulsifiant: lécithine de **soja**), jaune d'**œuf**, **beurre**, levain naturel (farine de **blé**), sucre de canne, sirop de glucose-fructose, émulsifiants: mono et di-glycérides des acides gras, lécithine de tournesol; sirop de sucre inverti, malt d'**orge**, sel, arômes. INGRÉDIENTS DU GLAÇAGE ET DÉCORATION: sucre, blanc d'**œuf**, "**Noisette du Piémont**", **amandes**, amandes d'abricot, farine de riz. À conserver dans un endroit frais et sec.

GB

NATURALLY LEAVENED OVEN-BAKED CAKE WITH ICING 10%, DECORATED WITH GRANULATED SUGAR 2% AND ALMONDS 2%.

INGREDIENTS: **wheat** flour, chocolate 20% (cocoa paste, sugar, glucose; emulsifier: **soy** lecithin), **egg** yolk, **butter**, natural yeast (**wheat** flour), raw cane sugar, glucose-fructose syrup, emulsifiers: mono- and di-glycerides of fatty acids, sunflower lecithin; invert sugar syrup, **barley** malt, salt, flavouring agents. ICING INGREDIENTS AND DECORATION: sugar, **egg** white, "Piedmont **Hazelnut**", **almonds**, kernels, rice flour. Store in a cool and dry place.

D

AUF NATÜRLICHEM TREIBMITTEL GEBACKENER PRODUKT, MIT GLASUR 10%, KRISTALLZUCKER 2% UND MANDELN 2% GESCHMÜCKT.

ZUTATEN: **Weizenmehl**, Schokolade 20% (Kakaomasse, Zucker, Glukose; Emulgator: **Soja**-Lecithin E322), **Eigelb**, **Butter**, natürlicher Hefe (**Weizenmehl**), Rohrzucker, Glukose-Fruktose-Sirup, Emulgatoren: E471, E322; invertierter Zuckersirup, **Gerstenmalz**, Salz, Aromen. ZUTATEN GLASUR UND DEKORATION: Zucker, **Eiweiss**, **Haselnüsse**, **Mandeln**, Aprikosenkerne, Reismehl. Kühl und trocken lagern.

E

PRODUCTO DE HORNO A LEVADURA NATURAL CON GLASEADO 10%, DECORADO CON GRANOS DE AZÚCAR 2% Y ALMENDRAS 2%.

INGREDIENTES: harina de **trigo**, chocolate 20% (pasta de cacao, azúcar, glucosa; emulsionante: lecitina de **soja**), yema de **huevo**, **mantequilla**, levadura natural (harina de **trigo**), azúcar de caña, jarabe de glucosa-fructosa, emulsionantes: mono y di-glicéridos de los ácidos grasos, lecitina de girasol; jarabe de azúcar invertido, malta de **cebada**, sal, aromas. INGREDIENTES DEL GLASEADO Y DECORACIÓN: azúcar, clara de **huevo**, **avellanas**, **almendras**, almendras de albaricoque, harina de arroz. Conservar en lugar fresco y seco.

P

Data emissione: 20/01/2020



PRODUTO DE FORNO A LEVEDAÇÃO NATURAL COM GLACÊ 10%, DECORADO COM GRÃES DE AÇÚCAR 2% E AMÊNDOAS 2%.
INGREDIENTES: farinha de **trigo**, chocolate 20% (massa de cacau, açúcar, glicose; emulsionante: lecitina de **soja**), gema de **ovo**, **manteiga**, levedura natural (farinha de **trigo**), açúcar de cana, xarope de glicose-frutose, emulsionantes: mono e di-glicerídeos dos ácidos gordos, lecitina de girassol; xarope de açúcar invertido, malte de **cevada**, sal, aromas. INGREDIENTES DO GLACÊ E DECORAÇÃO: açúcar, clara de **ovo**, **avelãs**, **amêndoas**, amêndoas de damasco, farinha de arroz. Conservar em lugar fresco e seco.

AUS

NATURALLY LEAVENED OVEN-BAKED CAKE WITH ICING 10%, DECORATED WITH GRANULATED SUGAR 2% AND ALMONDS 2%.

INGREDIENTS: wheat flour, chocolate (cocoa paste, sugar, glucose; emulsifier: soy lecithin), egg yolk, butter, natural yeast (wheat flour), raw cane sugar, glucose-fructose syrup, emulsifiers: mono-and di-glycerides of fatty acids, sunflower lecithin; invert sugar syrup, barley malt, salt, flavouring agents. ICING INGREDIENTS AND DECORATION: sugar, egg white, "Piedmont Hazelnut", almonds, kernels, rice flour. Contains: wheat, eggs, milk, tree nuts (hazelnuts, almonds), soy. Store in a cool and dry place.

USA

NATURALLY LEAVENED OVEN-BAKED CAKE WITH ICING 10%, DECORATED WITH GRANULATED SUGAR 2% AND ALMONDS 2%.

INGREDIENTS: wheat flour, chocolate (cocoa paste, sugar, glucose; emulsifier: soy lecithin), egg yolk, butter, natural yeast (wheat flour), raw cane sugar, glucose-fructose syrup, emulsifiers: mono-and di-glycerides of fatty acids, sunflower lecithin; invert sugar syrup, barley malt, salt, flavouring agents. ICING INGREDIENTS AND DECORATION: sugar, egg white, "Piedmont Hazelnut", almonds, kernels, rice flour. Contains: wheat, eggs, milk, tree nuts (hazelnuts, almonds), soy. Store in a cool and dry place.

EUROPA

Dichiarazione Nutrizionale - Déclaration nutritionnelle - Nutrition declaration - Nährwertdeklaration - Información nutricional (Valori medi-Valeurs moyennes-Mean value-Durchschnittswerte-Valores medios) su 100 g		
Energia • énergie • energy • energie • valor energético	1725 kJ	412 kcal
Grassi • Matières grasses • fat • fett • grasas		20 g
di cui acidi grassi saturi • dont acides gras saturés • of which saturates • davon gesättigte Fettsäuren • de las cuales saturadas		12 g
Carboidrati • glucides • carbohydrate • kohlenhydrate • hidratos de carbono		49 g
di cui zuccheri • dont sucres • of which sugars • davon zucker • de los cuales azúcares		25 g
Proteine • protéines • protein • Eiweiß • proteínas		8.0 g
Sale • sel • salt • Salz • sal		0.25 g

USA

Nutrition Facts	
7.5 servings per container	
Serving size 100g	
Amount per serving	
Calories 410	
% Daily Value*	
Total Fat 19g	28%
Saturated Fat 11g	55%
Trans Fat 0g	
Cholesterol 120mg	40%
Sodium 110mg	5%
Total Carbohydrate 51g	19%
Dietary Fiber 2g	8%
Total Sugars 31g	
Includes 19g Added Sugars	38%
Protein 8g	
Vit.D 0mcg 0%	Calcium 135mg 11%
Iron 1mg 6%	Potas. 140mg 3%
* The % Daily Value (DV) tells you how much a nutrient in a serving of food contributes to a daily diet. 2,000 calories a day is used for general nutrition advice.	

CANADA

Nutrition Facts	
Valeur nutritive	
Per 1 slice (100 g)	
pour 1 tranche (100 g)	
Calories 410	% Daily Value*
% valeur quotidienne	
Fat / Lipides 19 g	28 %
Saturated / Saturés 11 g	55 %
+ Trans / Trans 0 g	
Carbohydrate / Glucides 51 g	
Fiber / Fibres 2 g	8 %
Sugars / Sucres 31 g	31 %
Protein / Protéines 8 g	
Cholesterol / Cholestérol 120 mg	
Sodium 110 mg	5 %
Potassium 140 mg	3 %
Calcium 135 mg	11 %
Iron / Fer 1 mg	6 %
*5% or less is a little , 15% or more is a lot	
*5% ou moins c'est peu , 15% ou plus c'est beaucoup	

AUSTRALIA

NUTRITION INFORMATION		
SERVINGS PER PACKAGE:	7.5	
SERVING SIZE:	100 g	
	Average Quantity per Serving	Average Quantity per 100g
ENERGY	1689 kJ	1689 kJ
PROTEIN	8.0 g	8.0 g
FAT, TOTAL	19 g	19 g
- SATURATED	11.0 g	11.0 g
CARBOHYDRATE, TOTAL	50 g	50 g
- SUGARS	31 g	31 g
SODIUM	110 mg	110 mg

BRASILE

Informação Nutricional		
Porção 80 g (1 fatia)		
Quantidade por porção		%VD*
Valor energético	322 kcal = 1344 kJ	16 %
Carboidratos	40 g	13 %
Proteínas	6.4 g	8.5 %
Gorduras Totais	15 g	27 %
Gorduras Saturadas	8.8 g	40 %
Gorduras trans	0.0 g	0 %
Fibra alimentar	1.6 g	6.4 %
Sódio	88 mg	4 %

(*) % Valores Diários de referência com base em uma dieta de 2.000 kcal, ou 8.400 kJ. Seus valores diários podem ser maiores ou menores dependendo de suas necessidades energéticas. (**) % VD não estabelecido.

