



I D B S.r.l
 Industria Dolciaria Borsari
 Via Ca' Mignola Nuova 1577/A - 45021 Badia Polesine (RO)
 tel 0425 596211 fax amm.ne 0425 52283 fax vendite 0425 588561
 www.idbgroup.it
 p.iva 02681730541 - Reg Imp. Rovigo

Codice Articolo	Descrizione	Peso netto
1009097	Colomba Cioccoricca G 1000 Inc Anni 30 Giovanni Cova & C	1,000 Kg

Codice EAN 8001043090975

Dimens.ne prodotto	Dimens.ne prodotto	Dimens.ne prodotto	Dimens.ne prodotto
lunghezza millimetri	larghezza millimetri	altezza millimetri	diametro millimetri
33,0	25,5	13,2	

Misure imballo
 800,0 x 270,0 x 330,0 h

Tipologia imballo	PZ X imballo	Peso netto al pz	Peso lordo al pz	Peso lordo cartone kilogrammi
Cartone Americano	6	1,000	1,200	7,200

Cartoni Per strato	Cartoni N° Strati	Cartoni per palletts	Pz Palletts	Dimensioni palletts	Altezza Palletts	Sovrapposto	Peso lordo palletts in kilogrammi	m3 palletts
4	6	24	144	80x120	2130	<input type="radio"/> SI <input checked="" type="radio"/> NO	172,800	1,711

Ingredienti
 PRODOTTO DOLCIARIO DA FORNO A LIEVITAZIONE NATURALE CON GOCCE DI CIOCCOLATO, RICOPERTO CON CIOCCOLATO FONDENTE, DECORATO CON CIOCCOLATO IN FIOCCHI, SENZA SCORZE DI AGRUMI CANDITI E SENZA GLASSA.
 Ingredienti: farina di **frumento**, **burro**, **uova*** fresche, cioccolato in gocce 13,5% (zucchero, pasta di cacao, burro di cacao, emulsionante: lecitina di girasole, aroma naturale di vaniglia), zucchero, cioccolato fondente di copertura 6% (zucchero, pasta di cacao, burro di cacao, emulsionante: lecitina di girasole, aroma naturale di vaniglia), tuorlo d'**uova*** fresche, cioccolato in fiocchi 2,5% (zucchero, pasta di cacao, burro di cacao, emulsionante: lecitina di soia, aroma: vanillina), **latte**, lievito naturale (farina di **frumento**, acqua), emulsionanti: mono e digliceridi degli acidi grassi; sciroppo di glucosio, burro di cacao, aromi, sale. Può contenere **frutta a guscio**, **soia** e **senape**.
 *uova da allevamento a terra

Ingredienti Francese
 PRODUIT DE CONFISERIE AU FOUR À LEVAGE NATUREL AVEC GOUTTES DE CHOCOLATE, RECOUVERT DE CHOCOLAT NOIR, DÉCORÉ AVEC COPEAUX DE CHOCOLAT SANS ECORCES D'FRUITS CONFITS ET SANS GLACAGE.
 Ingrédients: farine de **blé**, **beurre**, **oeufs*** frais, gouttes de chocolat 13,5% (sucre, pâte de cacao, beurre de cacao, émulsifiants: lécithine de tournesol, arôme naturel de vanille), sucre, chocolat noir 6% (sucre, pâte de cacao, beurre de cacao, émulsifiants: lécithine de tournesol, arôme naturel de vanille), jaune d'**oeufs*** frais, copeaux de chocolat 2,5% (sucre, pâte de cacao, beurre de cacao, émulsifiant: lécithine de **soja**, arôme: vanilline), **lait**, levain naturel (farine de **blé**, eau), émulsifiants: mono et diglycérides d'acides gras, arômes, beurre de cacao, sirop de glucose, sel. Peut contenir **fruits à coque**, **soja** et **moutarde**.
 * oeufs de poules élevées au sol

PARAMETRI DEL PRODOTTO CHIMICO - FISICI
 Attività dell'acqua
 Umidità 21 +/- 2% aW max 0,88
 pH 6 +/- 0,2

MICROBIOLOGICI
 Carica batterica totale < 3.000 ufc/g
 Salmonella assente/25g
 Stafilococco aureo assente/1g
 Lieviti e muffe < 200 ufc/g
 Enterobatteri < 10 ufc/g



Ingredienti inglese
 NATURALLY LEAVENED OVEN BAKED PRODUCT WITH CHOCOLATE CHIPS, COVERED WITH DARK CHOCOLATE AND DECORATED WITH CHOCOLATE FLAKES, WITHOUT CANDIED CITRUS FRUITS PEELS AND WITHOUT ICING.
 Ingredients: **wheat flour**, **butter**, **eggs***, chocolate chips 13,5% (sugar, cocoa mass, cocoa butter, emulsifier: sunflower lecithin, natural vanilla flavour), sugar, dark chocolate 6% (sugar, cocoa mass, cocoa butter, emulsifier: sunflower lecithin, natural vanilla flavour), **egg*** yolk, chocolate flakes 2,5% (sugar, cocoa mass, cocoa butter, emulsifier: **soy** lecithin, flavour), **milk**, natural yeast (**wheat flour**, water), emulsifiers: mono and diglycerides of fatty acids; glucose syrup, cocoa butter, flavourings, salt. May contain **nuts**, **soy** and **mustard**.
 * barn eggs

Ingredienti Tedesco
 HEFEGEBÄCK MIT SCHOKOLADEN TROPFEN, BITTERSCHOKOLADEN UND BITTERSCHOKOLADEN FLOCKEN BEDECKT, OHNE KANDIERTE FRÜCHTE.
 Zutaten: **Weizenmehl**, **Butter**, frische **Eier***, Schokoladen Tropfen 13,5% (Zucker, Kakaomasse, Kakaobutter, Emulgator: Sonnenblumenlecithin, natürliches Vanillearoma), Zucker, Bitterschokoladen 6% (Zucker, Kakaomasse, Kakaobutter, Emulgator: Sonnenblumenlecithin, natürliches Vanillearoma), frischen **Eidotter***, Bitterschokoladen Flocken 2,5% (Zucker, Kakaomasse, Kakaobutter, Emulgator: **Sojalecithin**, Aromastoffe: Vanillin), **Milch**, Hefe (**Weizenmehl**, Wasser), Emulgatoren: Mono- und Diglyzeride der Speisefettsäuren; Glukose Sirup, Kakaobutter, Aromastoffe, Salz. Kann **Nüssen**, **Soja** und **Senf** enthalten.
 * Eier aus Bodenhaltung

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE
 Nutrition Declaration
 Déclaration Nutritionnelle
 Nährwertdeklaration

Valori Medi - Average Values
 Valeurs Moyennes - Durchschnittswert (100g)

Energia - Energy - Énergie - Energie	1787 KJ / 427 Kcal
Grassi - Fats - Graisses - Fett	23 g
di cui acidi grassi saturi - of which saturated fatty acids - dont acides gras saturés - davon gesättigte Fettsäuren	15 g
Carboidrati - Carbohydrates - Glucides - Kohlenhydrate	46 g
di cui zuccheri - of which sugar - dont sucres - davon zucker	24 g
di cui poliooli - of which polyols - dont polyols - davon polyole	g
di cui amidi - of which sugar - dont sucres - davon zucker	g
Fibre - fiber - fibres alimentaires - ballaststoffe	1,8 g
Proteine - Proteins - Protéines - EiweiB	8,2 g
Sale - Salt - Sel - Salz	0,54 g

Nutrition Facts

servings per container

Serving Size 1/ of cake

Amount Per Serving

Calorie:

	% Daily Value*	
Total Fat	g	%
Saturated Fat	g	%
Trans Fat	g	
Cholesterol	mg	%
Sodium	mg	%
Total Carbohydrate	g	%
Dietary Fiber	g	%
Total Sugars	g	
Includes	g	Added Sugars %
Protein	g	%
Vitamin D	mcg	% - Calcium mg %
Iron	mg	% - Potas. mg %

* 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.

ALTEZZA PRODOTTO 11 +/- 2 cm

DA CONSERVARE IN LUOGO FRESCO ED ASCIUTTO

Termine minimo di conservazione 210 giorni

Revisione n° 08 del 28-02-2022