



Linea BABA' e SAVARE' SCHEDA TECNICA

DESCRIZIONE PRODOTTO / DESCRIPTION PRODUCT

Prodotto di pasta lievitata, già cotto. Semilavorato per pasticcerie ad uso professionale.

CODICE/CODE	ARTICOLO/ARTICLE	Quantità/Quantity per box	Misure/Measures	Peso unitario/Unit weight
BA	BABA'	Pz/PCs 100	h 90 mm	gr. 30
BA150	BABA' MEDI	Pz/PCs. 150	h 75 mm	gr.17
BAMIG	BABA' MIGNON	Kg.3 peso netto/ Net W.	h 55 mm	gr.8
BA2	BABA' MICRO	Kg.2 peso netto/Net W.	h 40 mm	gr.5
BA4	BABA' MICRO	Kg.4 peso netto/Net W.	h 40 mm	gr.5
SAV	SAVARE'	Pz/PCs. 100	∅ 75 mm	gr.26
SAVMIG	SAVARE' MIGNON	kg. 3 peso netto/Net W	∅ 40 mm	gr.6

Prodotto artigianale condizionato da vari fattori: lievitazione, temperatura, tasso di umidità, cottura, essiccazione, caratteristiche delle materie prime, calo peso. Pertanto il peso e le misure in tabella sono indicativi e potrebbero subire delle variazioni.

I prodotti in tabella differiscono tra loro solo per peso e forma, mentre gli ingredienti e le altre caratteristiche sono le stesse.

INGREDIENTI / INGREDIENTS

(ITA) **FARINA DI GRANO TENERO"0"e"00"**, **UOVA PASTORIZZATE**, margarina vegetale senza grassi idrogenati [(grassi: palma e oli: girasole), acqua, emulsionante E471, sale, correttore di acidità E330, aromi], zucchero semolato, sale fino, lievito di birra.

Periodo di conservazione: 6 mesi in scatole integre, in luogo fresco, asciutto e pulito. Teme l'umidità. Il trasporto deve avvenire con mezzo coibentato, a temperatura ambiente.

Non trasportare con mezzi refrigerati o telonati. Merce fragile, maneggiare con cura.

Appena il cliente riceverà la merce, dovrà togliere immediatamente il film estensibile che avvolge il pallet.

CARATTERISTICHE DEGLI IMBALLI / CHARACTERISTICS OF THE PACKAGING

imballo primario/primary packaging: polietilene microforato per alimenti/microperforated polyethylene for food

imballo secondario/secondary packaging: scatola di cartone per alimenti /cardboard box for food

chiusura scatola/box closing: nastro adesivo/scotch tape

misure scatola/box measures: cm 40x26x32h. Ad eccezione di/except babà micro kg.2: cm 40 x 26 x 17h

I pallet sono avvolti da film estensibile. The pallet is wrapped in stretch and shrink film

Note: tutti gli imballaggi a diretto contatto col prodotto sono in accordo alle norme sull'alimentarietà dei materiali e sono conformi al D.M. 21/03/1973 e succ. modifiche, e al regolamento CE 1935/2004 (M.O.C.A.).

PALLETTIZZAZIONE / PALLETIZING MODE

EPAL 120 x 80 x 240H max	tutti i prodotti esclusi/all products except "babà micro kg.2	babà micro kg.2
cartoni per fila/ box per row	9	9
numero di file/number of rows	7	13
tot scatole/Total boxes on pallet	63	117

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE / MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS

	risultato/result	UM
Escherichia coli beta-glucuronidasi positivi	<10	ufc/g
stafilococchi coagulasi positivi	<100	ufc/g
coliformi totali	<100	ufc/g
lieviti e muffe a 25°C	<10	ufc/g
listeria monocitogenes	assente/absent	
salmonella spp(su25gr.)	assente/absent	
microrganismi a 30°C	<10	ufc/g

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE / ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS

colore:marrone. Odore e sapore: tipico del prodotto. Consistenza:secco/asciutto

VALORI NUTRIZIONALI su 100 gr di prodotto / nutritional values (100 gr.):

proteine/protein	15,80 gr.	
fibre/fiber	3,4 gr.	
carboidrati/carbohydrates	45,29 gr.	di cui zuccheri/ of which sugar 2,55 gr.
grassi/fat	26,09 gr.	di cui saturi/of which saturated 11,20 gr.
sale/salt	1,65 gr.	
486 kcal / 2.033 Energy KJ		

Scheda tecnica Babà e Savarè rev. 1/2020

pagina 2 di 3

SITO PRODUTTIVO E CERTIFICAZIONI / PRODUCTION SITE AND CERTIFICATIONS

(ITA)

HACCP: lo stabilimento è autorizzato ai sensi del Reg. CE 852/04

OGM: i prodotti non contengono OGM o loro derivati (conforme leggi 1829-1830/03)

CERTIFICAZIONI: l'azienda è certificata secondo lo standard **ISO 22.000 "Sistemi di gestione per la sicurezza alimentare"**. Inoltre, l'azienda è certificata **RSPO "Tavola Rotonda dell'Olio di Palma Sostenibile"**.

ALLERGENI/ALLERGENS

	PRESENTE IN RICETTA PRESENT IN THE PRODUCT	INGREDIENTE CONTENUTO INGREDIENT THAT IN CONTAIN	POSSIBILE CONTAMINAZIONE CROCIATA POSSIBLE CROSS- CONTAMINATION
<i>Cereali contenenti glutinee prodotti derivati</i>	SI	farina di grano	-
<i>Cereals containing gluten and products thereof</i>	YES	Wheat flour	-
<i>Soia e prodotti derivati</i>	NO	-	SI
<i>Soyabeans and products thereof</i>	NO	-	YES
<i>Frutta a guscio e prodotti derivati</i>	NO	-	NO
<i>Nuts and products thereof</i>	NO	-	NO
<i>Arachidie prodotti derivati</i>	NO	-	NO
<i>Peanuts and products thereof</i>	NO	-	NO
<i>Semi di sesamo e prodotti derivati</i>	NO	-	SI
<i>Sesame and products thereof</i>	NO	-	YES
<i>Latte e prodotti derivati</i>	NO	-	NO
<i>Milk and products thereof</i>	NO	-	NO
<i>Uova e derivati</i>	SI	uova pastorizzate	-
<i>Eggs and products thereof</i>	YES	pasteurized eggs	-
<i>Pesce e prodotti derivati</i>	NO	-	NO
<i>Fish and products thereof</i>	NO	-	NO
<i>Crostacei,molluschi e prodotti derivati</i>	NO	-	NO
<i>Crustaceans and products thereof</i>	NO	-	NO
<i>Sedano (compreso sedano rapa) e prodotti derivati</i>	NO	-	NO
<i>Celery and products thereof.</i>	NO	-	NO
<i>Senape e prodotti derivati</i>	NO	-	NO
<i>Mustard and products thereof</i>	NO	-	NO
<i>Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/litro in termini di SO 2 totale...</i>	NO	-	NO
<i>Sulphur dioxide and sulphites at concentrations above 10 mg / kg or 10 mg / liter in terms of total SO 2...</i>	NO	-	NO
<i>Lupini e prodotti a base di lupini</i>	NO	-	NO
<i>Lupine and products thereof</i>	NO	-	NO
<i>Molluschi e prodotti a base di molluschi</i>	NO	-	NO
<i>Molluscs and products thereof</i>	NO	-	NO

Scheda tecnica Babà e Savarè rev. 1/2020

pagina 3 di 3

Scheda tecnica costituita da n.3 pagine. E' vietata la modifica,la riproduzione anche parziale e l'utilizzo non autorizzato