

Linea BABA' e SAVARE'

SCHEMA TECNICA / DATA SHEET



DESCRIZIONE PRODOTTO / DESCRIPTION PRODUCT

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

Semi-finished product for professional use. Sweet leavened in typical form, already cooked

CODICE/CODE	ARTICOLO/ARTICLE	Quantità/Quantity per box	*Misure(medie)/Measures	*Peso unitario medio/ever Unit weight
BA	BABA'	Pz/PCs 100	h 90 mm	gr. 30
BAMAX	BABA' MAXI	Pz/PCs 60	h 93 mm	gr.38
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	ø 75 mm	gr.26
SAVMIG	SAVARE' MIGNON	kg. 3 peso netto/Net W	ø 40 mm	gr.6
SAMIC	SAVARE' MICRO	kg. 4 peso netto/Net W	ø 36 mm	gr.4

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 ed in etichetta sono indicativi e potrebbero subire delle variazioni(±gr/±mm).**

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

The products could be influenced by multiple factors: leavening, temperature, humidity, cooking, drying, characteristics of the raw materials, subject to natural weight loss, so, weight and measurements may vary. Artisan product, leavened, subject to natural weight loss. The products in the table differ only in weight and shape, but the ingredients and other characteristics are the same.

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.

(ENG) **WHEAT FLOUR TYPE "0" and "00", PASTEURIZED EGGS**, vegetable margarine without hydrogenated fats [(fats and oils: palm and sunflower), water, emulsifier E471, salt, acidity regulator E330, flavours], sugar, salt, yeast.

TEMPI DI CONSERVAZIONE,STOCCAGGIO E TRASPORTO/SHELF LIFE,STORAGE AND METHOD OF TRANSPORT:

(ITA) 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.

(ENG) Shelf life: 6 months, stored in a cool and dry place, unopened box, clean environment, away from moisture.

Transportation must take place with insulated truck, at room temperature.

Do not transport with refrigerated trucks or tarpaulin trucks. when the customer receives the goods, he must immediately remove the stretch film that wraps the pallet.

Handle with care: fragile goods

CARATTERISTICHE DEGLI IMBALLI / CHARACTERISTICS OF THE PACKAGING

imballo primario/primary packaging: polipropilene 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

(ITA) 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.).

(ENG) All packagings in direct contact with the product are in accordance with the material food regulation and comply with the D.M. 21/03/73 and subsequent amendments and to the CE regulation 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	60(63)	117

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE / MICROBIOLOGICAL CHARATERISTICS

	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	<10000	ufc/g

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE / ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS

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

color:brown. Odor and flavor: typical of the product. Consistency: dry

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

480,3 kcal / 2.009,58 Energy KJ		
grassi/fat	23,50 gr.	di cui saturi/of which saturated 12,8 gr.
carboidrati/carbohydrates	54,60 gr.	di cui zuccheri/ of which sugar 10,5 gr.
fibre/fiber	1,4 gr.	
proteine/protein	12,60 gr.	
sale/salt	0,85 gr.	

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"**.

(ENG) HACCP: the production structure is authorized according to the European Regulation n. 852/03

OGM FREE: the products do not contain OGM or their derivatives (compliant with laws 1829-1830 / 03)

CERTIFICATIONS: the company is certified according to the **ISO 22.000 "Standard Management systems for food safety"**. In addition, the company is certified **RSPO "The Roundtable on Sustainable Palm Oil"**.

ALLERGENI/ALLERGENS

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