
	SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO	
	TORRE DI BABELE	

PRODOTTO	TORRE DI BABELE - Monoporzione		
CATEGORIA MERCEOLOGICA	Prodotto dolciario surgelato		
STABILIMENTO DI PRODUZIONE	Via S. Maria La Scala – Cortile Ammirati, 30 – San Giuseppe Vesuviano (Na)		
CARATTERISTICHE	Prodotto ottenuto da materie prime selezionate e lavorato con metodi artigianali tradizionali.		
LISTA INGREDIENTI	Bavarese alle MANDORLE [PANNA, LATTE, pasta di MANDORLE(zucchero, MANDORLE, glucosio, acqua), zucchero, gelatina], biscotto morbido alle MANDORLE [pasta di MANDORLE (zucchero, MANDORLE, glucosio, acqua), BURRO, UOVA, farina di FRUMENTO, scorza di limone grattugiata], confettura ai frutti di bosco (frutti di bosco, zucchero, pectina, correttore di acidità: acido citrico), decorazione [frutti di bosco semicanditi (frutti di bosco, zucchero, sciroppo di glucosio (da frumento), succo di limone concentrato], cioccolato bianco nebulizzato (zucchero, burro di cacao, LATTE in polvere, siero di LATTE in polvere, emulsionante: lecitina di SOIA, estratto di vaniglia). Logo in cioccolato: pasta di cacao, zucchero, burro di cacao, emulsionante: lecitina di girasole E322, colorante: curcumina E100, grassi vegetali, LATTE intero in polvere, aroma naturale di vaniglia		
ALLERGENI (Reg UE 1169/2011)	Derivati dei cereali contenenti glutine, derivati del latte, prodotti a base di uova, soia, frutta a guscio(mandorle). Può contenere tracce di arachidi, altra frutta a guscio(noci, nocciole, pistacchi), solfiti e senape.		
OGM	Prodotto con ingredienti privi di OGM.		
TMC	12 mesi dalla data di produzione.		
MODALITA' DI UTILIZZO	Prima del consumo tenere il prodotto a una temperatura di 4°C per circa 2 ore.		
CONSERVAZIONE	T<-18°C fino al TMC.	0°C<T<4°C per max 48 ore.	
IMBALLO	Confezione da 12 monoporzioni da 100 g.		
CODICE EAN	7427119291526		
PALLETTIZZAZIONE	8 ct x 20 strati.		
TRASPORTO	Automezzo con gruppo termico omologato (ATP) al trasporto di prodotti in regime di temperatura controllata (<-18°C).		
VALORI NUTRIZIONALI (per 100 g di prodotto)	Valore energetico	364/1523	Kcal/Kj
	Grassi	14,1	g
	di cui Acidi Grassi saturi	8,7	g
	Carboidrati	49,2	g
	di cui Zuccheri	40,1	g
	Proteine	9,7	g
	Sale	0,1	g
	Fibre	0,8	g
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE	Carica batterica totale	<10 ⁵	UFC/g
	Coliformi totali	<10 ²	UFC/g
	Escherichia coli	<10 ²	UFC/g
	Stafilococchi coag.+	Assenti	UFC/g
	Salmonella Spp	Assente	UFC/25g
	Listeria monocytogenes	Assente	UFC/25g