
	SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO	
	BABA' ALLA CASSATA	

PRODOTTO	BABA’ ALLA CASSATA - 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	Pasta baba’(UOVA, farina di FRUMENTO, BURRO, zucchero,lievito di birra,sale),sciroppo(acqua, zucchero, rhum, aromi),crema di RICOTTA [RICOTTA, RICOTTA di pecora, zucchero, gocce di cioccolato(cacao 45%min. zucchero, pasta di cacao, burro di cacao, emulsionante: lecitina di SOIA, estratto vaniglia)].Decorazione: [cioccolato fondente (cacao min 56%, pasta di cacao, zucchero, burro di cacao, emulsionante: lecitina di SOIA, estratto vaniglia Bourbon), gelatina all'albicocca(acqua, zucchero, sciroppo di glucosio-fruttosio,succo di albicocca(5%), gelificante: pectina, acidificante: acido citrico, conservante: acido sorbico, aromi).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)	Cereali contenenti glutine, derivati del latte, prodotti a base di uova, soia. Può contenere tracce di arachidi, frutta a guscio(noci, nocciole, mandorle, 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	7427119291311		
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	423/1770	Kcal/Kj
	Grassi	19,2	g
	di cui Acidi Grassi saturi	15,9	g
	Carboidrati	56,3	g
	di cui Zuccheri	48,4	g
	Proteine	6,2	g
	Sale	0,2	g
	Fibre	0,2	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