
	SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO	
	BABA' AL RHUM	

PRODOTTO	BABA’ AL RHUM - 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 babà (UOVA fresche, farina di FRUMENTO, BURRO, zucchero, lievito di birra, sale), punch [acqua, zucchero, rhum vol.70% (Rum, acqua, aromi, caramello), infuso di arancia (acqua, alcool, infuso e distillato di arance fresche di Sorrento), infuso di limone (acqua, alcool, infuso e distillato di limoni freschi della Campania), vaniglia Bourbon], decorazione [gelatina (acqua, zucchero, sciroppo di glucosio-fruttosio, succo di albicocca, gelificante: E440A pectina, acidificante: E330 acido citrico, conservante: E200 acido sorbico, aromi)].Logo in cioccolato : zucchero, burro di cacao, LATTE intero in polvere, emulsionante: lecitina di girasole E322, grassi vegetali, colorante: cacao in polvere, aroma naturale di vaniglia		
ALLERGENI (Reg UE 1169/2011)	Derivati dei cereali contenenti glutine, derivati del latte, prodotti a base di uova. Può contenere tracce di arachidi, frutta a guscio(noci, nocciole, mandorle, pistacchi), soia, 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	7427119291267		
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	240/1005	Kcal/Kj
	Grassi	5,7	g
	di cui Acidi Grassi saturi	1,9	g
	Carboidrati	41,2	g
	di cui Zuccheri	18,5	g
	Proteine	5,9	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