
	SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO	
	BABA' ECUADOR	

PRODOTTO	BABA’ ECUADOR - 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, farina di FRUMENTO, BURRO, cacao, pasta di NOCCIOLE,zucchero, lievito di birra, sale), crema chantilly alle NOCCIOLE (LATTE, zucchero, TUORLO, amido di riso, pasta NOCCIOLA, PANNA, vaniglia Bourbon), punch al cacao(acqua, zucchero, cacao, rhum, bacche vaniglia Bourbon), crema di NOCCIOLE e cacao [zucchero, olio di semi di girasole, NOCCIOLE (10%), LATTE scremato in polvere, cacao in polvere, emulsionante: E322 lecitina di girasole. Decorazione: PANNA, zucchero, vaniglia Bourbon.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, frutta a guscio (nocciole). Può contenere tracce di arachidi, altra frutta a guscio(noci,mandorle, pistacchi),solfiti, soia 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	7427119291304		
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