

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

Immagine del prodotto dopo cottura

Approvato da: Maria Acquaviva
Verifica: Ufficio qualità
In data: 20/10/2023

Scheda n°: 9b
Ed.: 1
Rev.: 0



IDCAM S.R.L.
Sede Legale: Via Caramagni (1° cortile), 14
80047 San Giuseppe Vesuviano (NA)
Stabilimento e Uffici: Località Taurana (Area PIP), lotto 27
84010 San Marzano sul Sarno (SA)



(solo a scopo illustrativo)

INFORMAZIONI GENERALI

Denominazione commerciale:	BABA' MEDIO
Descrizione prodotto:	Prodotto di pasticceria di pasta lievito a forma tipica.
Categoria prodotto:	Prodotto dolciario da forno cotto
Codice Prodotto:	BB006
Codice EAN:	8056585480456
Marchio:	VIVA DOLCE
Lotto:	Ultimo numero dell'anno in corso + giorno giuliano.

GRAMMATURA PRODOTTO

Peso netto prodotto (g):	17	+ 5%
Numero pezzi per cartone:	150	
Peso netto garantito per cartone (g):	2550	+ 5%

SHELF LIFE

La data di scadenza è espressa in GG/MM/AA (GIORNO/MESE/ANNO)
In confezione integra mantiene inalterate le sue caratteristiche per un periodo di 8 mesi.

INGREDIENTI

Farina di frumento (grano), tipo "0", uova, margarina vegetale senza grassi idrogenati [oli e grassi vegetali (palma e girasole), acqua, correttore di acidità: E330, aromi], zucchero, sale, lievito naturale (farina di FRUMENTO, acqua).

CONTIENE: GLUTINE, UOVA.

PUO' CONTENERE TRACCE DI: LATTE, SOIA, FRUTTA A GUSCIO (MANDORLE E NOCCIOLE), SENAPE.

MODALITA' DI CONSERVAZIONE

Il prodotto va conservato ad una temperatura costante di 10°/25°C in ambiente fresco ed asciutto. Non sovrapporre pesi sulla scatola.

MODALITA' DI PREPARAZIONE

- 1- Preparare una soluzione zuccherina: immettere in una pentola 2 lt di acqua, 1 kg di zucchero, buccia di limone e 100 g di Rum a 40% vol. per aromatizzare, portare ad ebollizione.
- 2- Ad ebollizione avvenuta eliminare la buccia di limone e far raffreddare la soluzione
- 3- Immergere il prodotto nella soluzione e quando avrà assorbito il liquido, prelevarlo con un mestolo forato.
- 4- Premere leggermente il prodotto per eliminare la soluzione in eccesso e posizionarli su un vassoio.

MODALITA' DI STOCCAGGIO

Immagazzinare nei recipienti originali, in deposito fresco ed asciutto. Evitare contatti prolungati con l'aria soprattutto se umida. Tenere lontano da fonti di accensione e da fiamme libere. Non sovrapporre pesi sulla scatola

DICHIARAZIONE PRESENZA ALLERGENI COME DA REG. UE N.1169/2011 e s.m.i

Dichiarazione dell'azienda

(+) Presenza (-) Assenza (=) Può contenere da cross contamination

Cereali contenenti glutine: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut e i loro ceppi ibridati e prodotti derivati.	(+)
Crostacei e prodotti a base di crostacei.	(-)
Uova e prodotti a base di uova.	(+)
Pesce e prodotti a base di pesce.	(-)
Arachidi e prodotti a base di arachidi.	(-)
Soia e prodotti a base di soia.	(=)
Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio).	(=)
Frutta a guscio: mandorle (Amygdalus communis L.), nocciole (Corylus avellana), noci (Juglans regia), noci di acagiù (Anacardium occidentale), noci di pecan [Carya illinoensis (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (Bertholletia excelsa), pistacchi (Pistacia vera), noci macadamia o noci del Queensland (Macadamia ternifolia) e i loro prodotti derivati.	(=)
Sedano e prodotti a base di sedano.	(-)
Senape e prodotti a base di senape.	(=)
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.	(-)
Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiore a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO2 totale.	(-)
Lupini e prodotti a base di lupini.	(-)
Molluschi e prodotti a base di molluschi.	(-)

DICHIARAZIONE STATUS OGM: Prodotto ottenuto senza l'impiego di OGM e/o prodotti derivati in accordo con i Reg. CE 1829/2003, 1830/2003 e s.m.i.

TRATTAMENTO CON RADIAZIONI IONIZZANTI: Prodotto non sottoposto a trattamento con radiazioni ionizzanti.

RESIDUI DI FITOFARMACI: Entro i limiti massimi previsti dalla legge sulle singole materie prime.

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

	U.M.	Valore massimo
Coliformi totali	UFC/g	≤ 10.000
Escherichia coli	UFC/g	≤ 1.000
Stafilococco coagulasi positivo	UFC/g	≤ 10
Lieviti	UFC/g	≤ 100.000.000
Muffe	UFC/g	≤ 5.000
Salmonella spp	UFC/25 g	Assente
Listeria monocytogenes	UFC/25 g	Assente
Bacillus cereus	UFC/g	≤ 100

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE

Valori medi per	100 g	1 pezzo (17g)	U.M	% AR* per 1 pezzo
Energia	462	79	kcal	4%
	1934	329	kJ	4%
Grassi	22,76	4	g	6%
<i>di cui acidi grassi saturi</i>	9,61	2	g	8%
Carboidrati	48,36	8	g	3%
<i>di cui zuccheri</i>	5,47	1	g	1%
Fibre	2,1	0	g	-
Proteine	14,9	3	g	5%
Sale	0,66	0	g	2%

*Assunzioni di riferimento di un adulto medio (8400 kJ/2000 kcal)

INFORMAZIONI LOGISTICHE

Il prodotto è contenuto in scatole di cartone ondulato e confezionato in sacchetti per uso alimentare, atossici e inodore e sistemato in diversi strati e/o in file parallele; i lembi superiori sono ripiegati e sovrapposti; per la chiusura accurata della scatola e per la sua sigillatura è usato nastro adesivo.

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 successivi emendamenti, e al regolamento CE 1935/2004 (M.O.C.A.).

BANCALIZZAZIONE		MODALITA' DI SMALTIMENTO
Cartoni per pallet:	72	Scarto prodotto: assimilabile ai rifiuti urbani, può essere quindi smaltito nella raccolta dell'organico.
Altezza pallet (cm):	180 ~	Busta: assimilabile ai rifiuti urbani, può essere quindi smaltita nella raccolta della plastica.
Base pallet (cm):	80x120	Cartone: assimilabile ai rifiuti urbani, può essere quindi smaltito nella raccolta della carta.
Peso netto pallet (kg):	184	Nastro adesivo: assimilabile ai rifiuti urbani, può essere quindi smaltito nella raccolta della plastica.

La IDCAM srl non garantisce l'aggiornamento automatico alla propria clientela delle schede tecniche prodotto.
I dati riportati nelle presenti schede hanno solo carattere informativo generale.