



ICE WER s.r.l.  
Via del Lavoro 62, -Z.I.-  
31016 Cordignano -TV-  
Tel.: 0438 38067 Fax: 0438 433938  
[www.icewer.com](http://www.icewer.com) e-mail: [info@icewer.com](mailto:info@icewer.com)

Rev. 1/2020

**SCHEDA TECNICA:**  
**A516005 BABA' MICRO**  
**h 40 mm con burro**  
**4000 g a confezione**



#### DESCRIZIONE PRODOTTO

Prodotto di pasta lievitata, già cotto. Semilavorato per pasticceria. Prodotto ad uso professionale.

#### CARATTERISTICHE FISICHE:

Altezza: 40 mm

Peso medio al pezzo: 5 g al pezzo +/- 1 g – peso variabile

Peso totale: 4.000 g

800 pezzi +/- 200 pezzi a seconda del peso del singolo babà

Per i babà micro la quantità numerica è puramente indicativa, in quanto anche una lieve variazione del peso unitario modifica il contenuto numerico della scatola. Pertanto, per i babà micro la vendita viene effettuata a peso.

Questa tipologia di prodotti possono subire variazioni di peso e misure, in quanto sono prodotti a lievitazione naturale, inoltre sono prodotti cotti e soggetti a calo peso.

#### INGREDIENTI

farina di **GRANO** tenero “0” e “00”, **UOVA** pastorizzate, margarina vegetale senza grassi idrogenati ((grassi: palma e oli: girasole), acqua, emulsionante EA71, sale, correttore di acidità E330, aromi) **BURRO 8%**, zucchero semolato, sale fino, lievito di birra.

Può contenere tracce di **SOIA** e **SESAMO**

#### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: marrone

Odore e sapore: tipico del prodotto

Consistenza: secco/asciutto

#### MODALITA' DI CONSERVAZIONE

Il prodotto va conservato a temperatura ambiente, lontano da fonti di calore, al riparo da umidità, in luogo privo di odori

#### TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE (TMC)

Si consiglia di consumare il prodotto entro 8 mesi dalla data di produzione.

#### PACKAGING

imballo primario: polietilene microforato per alimenti

imballo secondario: scatola di cartone per alimenti

## CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

| Caratteristiche microbiologiche              | Risultato | UM              |
|--|-----------|-----------------|
| Escherichia coli beta-glucuronidasi positivi | <10       | Ufc/g           |
| Stafilococchi coagulasi positivi             | <100      | Ufc/g           |
| Coliformi totali                             | <100      | Ufc/g           |
| Lieviti e muffe a 25°C                       | <10       | Ufc/g           |
| Listeria monocitogenes                       | Assente   | Assente in 25 g |
| Salmonella spp (su 25 gr)                    | Assente   |                 |
| Microrganismi a 30°C                         | <10       | Ufc/g           |

## VALORI NUTRIZIONALI SU 100 GR DI PRODOTTO

|                   |                     |
|-------------------|---------------------|
| Valore energetico | 490 kcal / 2.046 kJ |
| Proteine          | 13 g                |
| Fibre             | 1,3 g               |
| Carboidrati       | 48 g                |
| Di cui zuccheri   | 4,2 g               |
| Grassi            | 27 g                |
| Di cui saturi     | 9,8 g               |
| Sale              | 1,8 g               |

## ALLERGENI

| Allergeni (come da allegato II Reg. CE 1169/2011)   | Presenza o assenza (precisare) | Possibilità di presenza involontaria (SI/NO) |
|---|--------------------------------|--|
| Cereali contenenti glutine e prodotti derivati  | SI                             |  |
| Crostacei e prodotti a base di crostacei  | No                             | No   |
| Uova e prodotti a base di uova  | SI                             |  |
| Pesce e prodotti a base di pesce  | No                             | No   |
| Arachidi e prodotti a base di arachidi  | No                             | No   |
| Soia e prodotti a base di soia  | No                             | Si   |
| Latte e prodotti a base di latte (lattosio incluso)   | SI                             |  |
| Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci, pistacchi) e prodotti derivati                       | No                             | No   |
| Sedano e prodotti a base di sedano  | No                             | No   |
| Senape e prodotti a base di senape  | No                             | No   |
| Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo  | No                             | SI   |
| Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO2 | No                             | No   |
| Lupino e prodotti a base di lupino  | No                             | No   |
| Molluschi e prodotti a base di mollusco   | No                             | No   |

In accordo con il regolamento europeo 1829/2003 EC & EC 1830/2003, questo prodotto non necessita l'etichettatura OGM.

---

Questo prodotto non è stato trattato con radiazioni ionizzanti e non contiene ingredienti trattati con radiazioni ionizzanti. In accordo con le Direttive Europee 1992/ 2/ EC e 1999/3/EC.

---

## GARANZIA CONTATTO ALIMENTARE

In accordo con la certificazione rilasciata dai nostri fornitori, Ice Wer srl garantisce che i materiali di confezionamento sono idonei al contatto con gli alimenti e che le materie prime usate sono tutte di 1° scelta ai sensi del DM 21.03.73, dei regolamenti CE 1935/2004 e N. 2023/2006 e del D.Lgs. n. 29 del 10.02.17.

(E' possibile richiedere il documento originale)

## PALLETTIZZAZIONE E DATI TECNICI (n/d=dato non disponibile)

Peso netto della confezione: 4.000 kg

Peso lordo della confezione: 4.048 kg

Peso lordo del cartone: 4.348 kg

Dimensioni: 32 x 39 x h 25 cm

Codice EAN 13 confezione: n/d

Codice EAN 13 cartone: n/d

Codice EAN/UCC 128: n/d

Cartoni per strato: 9

Strati per pallet: 7

Cartoni per pallet: 63

Dimensioni pallet: 120x80 cm

TMC: 8 mesi

Prodotto in Italia