


SCHEDA TECNICA

ZABÁ

MARCHETTI LAB Via Po 35/B – 10124 -Torino
info@albertomarchetti.it

Denominazione commerciale	Zabà di Alberto	
Denominazione di vendita	Crema zabaione al marsala	
Confezionamento – Etichettatura 	<i>Caratteristiche imballo primario:</i> contenitore in vetro con coperchio in alluminio e mastice, conformi al Reg. CE 1935/2004. Formato da 200g (altezza 10,13 cm – diametro 6 cm) con sigillo di garanzia sul tappo ed etichetta sul fondo riportante lotto e scadenza.	
	<i>Caratteristiche imballo secondario:</i> scatola di cartone (6.2x6.2x10.4h), che riporta dati sede di produzione, ingredienti, peso, lotto, scadenza, valori nutrizionali e modalità di conservazione.	
	<i>Caratteristiche imballo terziario:</i> cartone (20x27x12h) contenente 12 pezzi.	
	<i>Pallettizzazione:</i> peso totale 570kg più pedana. Pallet composto da 120 cartoni suddivisi in 10 strati da 12 cartoni ciascuno.	
Elenco ingredienti dichiarati in etichetta	Zucchero, vino marsala (contenente solfiti), tuorlo d' uovo da allevamento a terra Cat. A (23,7%), amido di riso. Può contenere tracce di latte e frutta a guscio	
Dichiarazione degli allergeni (se presenti)	Solfiti, uova. Può contenere tracce di latte e frutta a guscio	
Dichiarazione Nutrizionale Valori medi /100 g	Energia	1194 kJ / 283kcal
	Grassi di cui acidi grassi saturi	6,2 g 2,2 g
	Carboidrati di cui zuccheri	51 g 50 g
	Proteine	3,7 g
	Sale	0,03 g
Modalità d'uso	Il prodotto è destinato alla vendita al cliente finale, da consumarsi tal quale.	
Shelf-life	12 mesi	
Identificazione del lotto	Il lotto corrisponde alla data di scadenza	

SCHEDA TECNICA**ZABÁ**

MARCHETTI LAB Via Po 35/B – 10124 -Torino
info@albertomarchetti.it

Modalità di conservazione	Conservare in luogo fresco ed asciutto, al riparo dalla luce. Una volta aperto, il prodotto va conservato in frigorifero a +4°C e consumato entro 5 giorni.
Caratteristiche organolettiche	Colore: tipico Odore: tipico Gusto: tipico Consistenza: tipica

PARAMETRI CHIMICO-FISICI

a _w	0,85-0,89
pH	4,9-5,1
Titolo alcolometrico volumico	2,5%vol

PARAMETRI MICROBIOLOGICI

CBT	< 100 UFC/g
Stafilococchi coagulasi positivi	< 100 UFC/g
Lieviti	< 100 UFC/g
Muffe	< 100 UFC/g
Salmonella	Assente in 25g
Clostridi solfito riduttori (forma vegetativa)	< 10 UFC/g
Clostridi solfito riduttori (forma sporulare)	< 10 UFC/g

L'azienda dichiara di aver adottato un sistema di autocontrollo igienico – sanitario in ottemperanza al regolamento Reg CE 852/2004. Inoltre, le materie prime e i prodotti a Voi forniti sono preparati, condizionati e conservati nel rispetto delle normative vigenti.