

SCHEDA TECNICA
ZABÀ CLASSICO

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

Denominazione commerciale	Zabà Classico	
Denominazione di vendita	Crema zabaione al marsala	
Confezionamento – Etichettatura	 <p><i>Caratteristiche imballo primario:</i> contenitore in vetro con coperchio in alluminio e mastice, conformi al Reg. CE 1935/2004. Formato da 41g (altezza 5,2 cm – diametro 4,3 cm) con sigillo di garanzia sul tappo ed etichetta sul fondo riportante lotto e scadenza.</p> <p><i>Caratteristiche imballo secondario:</i> cartone (11,5x11x6,5) contenente 4 pezzi. <i>Caratteristiche imballo secondario:</i> cartone (20x26x12) contenente 6 pezzi.</p>	
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	
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	

**SCHEDA TECNICA
ZABÁ CLASSICO**

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

PARAMETRI CHIMICO-FISICI

aw	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.