

<b>F.lli TEDESCO &amp; C. Snc</b> 	Prog.	Data di emissione	Revisione
	PRO-01-MOD 4	Ottobre 2016	8

**N° SCHEDA: BT/001**



**SCHEDA TECNICA:** BABA'

**Società produttrice:** Fratelli TEDESCO & C. snc  
Sede legale e stabilimento  
Via Campia,37  
84012 ANGRÌ (SA)

**Descrizione generale:** Dolce di pasta lievitato a forma tipica.  
(Prodotto semilavorato per uso professionale)

**Etichettatura:** Etichetta sugli imballi specificante gli ingredienti, le modalità di conservazione, il peso complessivo, il numero di pezzi e quant'altro previsto dalle normative vigenti. Il tutto nella lingua: italiano.

**Tipologie di prodotto:** Prodotto da forno cotto.

Codice	Prodotto (denominazione di vendita e commerciale)	Peso pezzo singolo (gr)	Peso netto x scatola (Kg)	Pezzi x scatola	Scatole per pallet
01	BABA' GRANDE	25 circa	2,250	90	72
06	"" MEDIO	17 "	2,550	150	72
011	"" MIGNON	08 "	2,500	325 circa	72
016	"" MICRO	04 "	2,500	625 circa	72
099	"" MICRO più PICCOLO	03 "	2,500	800 circa	72
0393	"" GIGANTE	50 "	2,000	40	72
0132	"" TORTA grande	270 "	1,300	5	72
0136	"" TORTA piccola	160 "	1,500	10	72
0120	"" MAXI 1	130 "	1,300	10	72
0140	"" MAXI 2	180 "	1,440	8	72
0160	"" MAXI 3	250 "	1,500	6	72
Redatto da: Dr. Fergola Stefano.		Il responsabile della qualità Sig. TEDESCO RAFFAELE		Il responsabile della azienda Sig. TEDESCO GERARDO.	

<b>F.lli TEDESCO &amp; C. Snc</b> 	Prog.	Data di emissione	Revisione
	PRO-01-MOD 4	Ottobre 2016	8

**Colore:** "GIALLO MARRONE SCURO" Tipico  
**Odore:** tipico di prodotto cotto  
**Cottura:** uniforme  
**Sostanze pericolose contenute:** nessuna

### MISURE ARTICOLI

<b>PRODOTTO</b>	<b>DIAMETRO</b>	<b>ALTEZZA</b>
BABA' GRANDE	mm 60	mm 80
BABA' MEDIO	mm 40	mm 65
BABA' MIGNON	mm 35	mm 50
BABA' MICRO	mm 25	mm 40
BABA' MICRO più PICCOLO	mm 20	mm 30
BABA' GIGANTE	mm 90	mm 120
BABA' TORTA GR.	mm 220 (base) mm 150 (cima) mm 70 (foro interno)	mm 90
BABA' Torta piccola	mm 180 (base) mm 120 (cima) mm 50 (foro interno)	mm 65
BABA' MAXI 1	mm 100	mm 150
BABA' MAXI 2	mm 110	mm 160
BABA' MAXI 3	mm 130	mm 210

#### Ingredienti:

- farina di frumento 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.

Redatto da: Dr. Fergola Stefano.	Il responsabile della qualità Sig. TEDESCO RAFFAELE	Il responsabile della azienda Sig. TEDESCO GERARDO.
-------------------------------------	--	--

<b>F.lli TEDESCO &amp; C. Snc</b> 	Prog.	Data di emissione	Revisione
	PRO-01-MOD 4	Ottobre 2016	8

**Allegato II Reg. UE 1169/2011 – Annex II Reg. UE 1169/2011 – Annexe II Reg. UE 1169/2011**

Allergeni. Allergènes. Allergens.	Presente nel prodotto Présent dans le produit Present in the product	Ingrediente che lo contiene Ingrédient qu' il contient Ingredient that in contains	Presente sulla stessa linea Présent sur la même ligne Present on the same line	Presente nello stesso stabilimento Présent dans la même usine Present in the same factory.
Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, e i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati. Cereals containing gluten and products thereof. Céréales contenant du gluten et produits derives.	<b>Si Yes Oui</b>	<b>Farina di frumento Wheat flour Farine de blé</b>	////////	////////
Crostacei e prodotti a base di crostacei. Crustaceans and products thereof. Crustacés et produits à la base de crustacés.	<b>No</b>	////////	<b>No</b>	<b>No</b>
Uova e prodotti a base di uova. Eggs and products thereof. Oeufs et produits à la base d'oeufs	<b>Si Yes Oui</b>	<b>Uova Eggs Oeufs</b>	////////	////////
Pesce e prodotti a base di pesce. Fish and products thereof. Poisson et produits à la base de poisson.	<b>No</b>	////////	<b>No</b>	<b>No</b>
Arachidi e prodotti a base di arachidi. Peanuts and products thereof. Cacahouètes et produits à la base de cacahoutès.	<b>No</b>	////////	<b>No</b>	<b>No</b>
Soia e prodotti a base di soia. Soyabeans and products thereof. Soja et produits à la base de soja.	<b>No</b>	////////	<b>No</b>	<b>Si Yes Oui</b>
Latte e prodotti a base di latte. Milk and products thereof. Lait et produits à la base de lait.	<b>No</b>	////////	<b>No</b>	<b>Si Yes Oui</b>
Frutta a guscio: mandorle, nocciole, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland e i loro prodotti derivati. Nuts and products thereof. Amandes ,noisettes, noix et produits dérivés.	<b>No</b>	////////	<b>No</b>	<b>Si Yes Oui</b>
Sedano e prodotti a base di sedano. Celery and products thereof. Céleri et produits à la base de céleri.	<b>No</b>	////////	<b>No</b>	<b>No</b>
Senape e prodotti a base di senape. Mustard and products thereof. Moutarde et produits à la base de moutarde.	<b>No</b>	////////	<b>No</b>	<b>No</b>
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo. Sesame and products thereof.	<b>No</b>	////////	<b>No</b>	<b>No</b>
Redatto da: Dr. Fergola Stefano.	Il responsabile della qualità Sig. TEDESCO RAFFAELE		Il responsabile della azienda Sig. TEDESCO GERARDO.	

<b>F.lli TEDESCO &amp; C. Snc</b> 	Prog.	Data di emissione	Revisione
	PRO-01-MOD 4	Ottobre 2016	8

Graines de sésame et produits à la base de graines de sésame.				
<b>Allergeni.</b> <b>Allergènes.</b> <b>Allergens.</b>	<b>Presente nel prodotto</b> <b>Présent dans le produit</b> <b>Present in the product</b>	<b>Ingrediente che lo contiene</b> <b>Ingédient qu' il contient</b> <b>Ingredient that in contains</b>	<b>Presente sulla stessa linea</b> <b>Présent sur la même ligne</b> <b>Present on the same line</b>	<b>Presente nello stesso stabilimento</b> <b>Présent dans la même usine</b> <b>Present in the same factory.</b>
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/litro in termini di SO 2 totale da calcolarsi per I prodotti così come proposti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti. Sulphur dioxide and sulphites at concentrations above 10 mg / kg or 10 mg / liter in terms of total SO 2 to be calculated for products as proposed for consumption or as reconstituted according to the manufacturers' instructions. Dioxyde sulfureux et sulfites en concentrations supérieures à 10 mg / kg ou 10 mg / litre en termes de SO2 total à calculer pour les produits proposée à la consommation ou reconstitué selon les instructions du fabricant.	<b>No</b>	////////	<b>No</b>	<b>No</b>
Lupini e prodotti a base di lupini. Lupine and products thereof. Lupins et produits à la base de lupins.	<b>No</b>	////////	<b>No</b>	<b>No</b>
Molluschi e prodotti a base di molluschi. Molluscs and products thereof. Coquillages et produits à la base de coquillages.	<b>No</b>	////////	<b>No</b>	<b>No</b>

Redatto da: Dr. Fergola Stefano.	Il responsabile della qualità Sig. TEDESCO RAFFAELE	Il responsabile della azienda Sig. TEDESCO GERARDO.
-------------------------------------	--	--

<b>F.lli TEDESCO &amp; C. Snc</b> 	Prog.	Data di emissione	Revisione
	PRO-01-MOD 4	Ottobre 2016	8

**Manipolazione:** Maneggiare secondo le norme di buona fabbricazione e di igiene industriale; rispettare le buone norme di igiene personale.

**Maneggiare con cura: merce fragile.**

**Immagazzinamento:** 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.

**Imballaggio:** 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 F.D.A. sull'alimentarietà dei materiali e sono conformi alla L. N° 283 del 30/04/1962 e al D.M. 21/03/73 e succ. modifiche.

**Consegna:** Scatole singole o pallettizzate.

**Modalità di pallettizzazione:** Pallet 80x120 a perdere o a rendere contenenti 45, 54, 63 o 72 scatole. Altezza media da terra (pallet da 72 scatole): m 1,80. Il pallet è avvolto totalmente in film polimerico estensibile e termoretraibile.

**Percentuale media di sfrido:** < 1%

**Conservazione:** 8 mesi a T° costante 10°/25° C, asciutto ed in confezione integra.

Redatto da: Dr. Fergola Stefano.	Il responsabile della qualità Sig. TEDESCO RAFFAELE	Il responsabile della azienda Sig. TEDESCO GERARDO.
-------------------------------------	--	--

<b>F.lli TEDESCO &amp; C. Snc</b> 	Prog.	Data di emissione	Revisione
	PRO-01-MOD 4	Ottobre 2016	8

## VALORI NUTRIZIONALI (VALORI MEDI g / 100 g di PRODOTTO)

Valore energetico KJ	1934
Kcal	462
Proteine	14,9
Carboidrati	48,36
<i>di cui zuccheri</i>	5,47
Grassi	22,76
<i>di cui saturi</i>	9,61
Fibre alimentari	2,10
Sale	0,66

## ANALISI MICROBIOLOGICA (VALORI MEDI)

FLORA MESOFILA AEROBIA TOTALE	2000 ufg/g
COLIFORMI TOTALI	Assente
ESCHERICHIA. COLI	Assente
LISTERIA MONOCYTOGENES	Assente
SALMONELLA	Assente
STAFILOCOCCUS AUREUS	Assente

### Osservazioni: prodotto alimentare.

Le informazioni contenute in questa scheda devono essere integrate con tutte le altre notizie tecniche concernenti il prodotto fornite in altra forma; le informazioni suddette sono basate sulle conoscenze relative al prodotto in oggetto alla data di compilazione e sono fornite in buona fede. L'attenzione degli utilizzatori è inoltre rivolta ai rischi eventualmente riscontrati quando il prodotto è destinato ad utilizzi diversi da quelli convenuti. La scheda non dispensa in alcun modo l'utilizzatore dalla conoscenza e dall'applicazione dell'insieme di regolamentazioni pertinenti la sua attività.

La scheda non esonera l'utilizzatore dall'assicurarsi che non gli competano obblighi diversi da quelli citati e regolamentanti la detenzione e l'utilizzazione del prodotto, di cui egli rimane l'unico responsabile.

Tutte le misurazioni contenute nella presente scheda sono riferite al campione del momento, e sono suscettibili di variazioni (+/-) come riportato nello **"standard del prodotto finito"** custodito in azienda.

Evidenziare ciò è necessario in quanto trattasi non di materiali inerti, ma di miscele di prodotti impastati, pre-lievitati, lievitati e cotti. Facilmente influenzabili da molteplici fattori quali: temperatura ambientale, di lievitazione, di precottura e raffreddamento; umidità ambientale e stagionale; temperatura dei diversi ingredienti al momento dell'impiego; velocità dell'aria al momento della formatura o dello stampaggio dei singoli articoli.

Pertanto: i valori riportati nella presente scheda sono da ritenersi sì attendibili ma non imprescindibili.

I contenuti di questa edizione sono indicativi e non vincolano, in alcun modo, la soc. F.lli Tedesco.

La presente scheda composta da n° 6 pagine numerate da 1 a 6 è di proprietà della Fratelli Tedesco e C. S.N.C.

Qualsiasi uso della stessa non autorizzato per iscritto, sarà perseguito secondo la legge.

Redatto da: Dr. Fergola Stefano.	Il responsabile della qualità Sig. TEDESCO RAFFAELE	Il responsabile della azienda Sig. TEDESCO GERARDO.
-------------------------------------	--	--