

## SCHEDA TECNICA PRODOTTO

**Vassalli**  
B a k e r i n g



Rev06 del 05/2025

### Coppia Vassalli 50g

Cod. Prodotto **00040** Cod. Ricetta **062**

Cod. EAN **8032965000407**

Codice HS **19059030**

#### Descrizione prodotto

**Pane di tipo 0 allo strutto (6,5%) parzialmente cotto e surgelato**

### Descrizione del prodotto

**Ingredienti:** Farina di grano tenero tipo 0\*, acqua, strutto (6,5%), lievito di birra, sale, olio extravergine di oliva, pasta acida essiccata di farina di frumento.

\*Farina di filiera Vassalli ottenuta esclusivamente da grano 100% italiano, coltivato nella provincia di Ferrara

<b>N° pezzi per unità di vendita</b>	55-60
<b>Modalità di conservazione</b>	Conservare alla temperatura di - 18°C
<b>Shelf-life</b>	365 giorni alla temperatura di -18°C
<b>Istruzioni per l'uso</b>	Cuocere in forno rotativo o a piani per ~ 3 min. a 200°C In cottura il prodotto subisce un calo peso di ~ 3% Una volta scongelato il prodotto non deve essere ricongelato Da consumarsi previo cottura

### Pallettizzazione

<b>Tipo di pallet</b>	EPAL	<b>Imballaggio</b>	Cart. + sac. HDPE
<b>Peso netto unità di vendita</b>	3 kg +/- 30g	<b>Peso netto unitario</b>	50g +/- 3g
<b>N° cartoni/pallet</b>	42	<b>N° cartoni/pianto</b>	6
<b>Tara cartone</b>	450g	<b>Dimensione cart.</b>	39x37x24

### Parametri microbiologici

Il prodotto in questione è conforme a quanto previsto dal Reg. CE 2073/2005 che definisce i criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari e successivi aggiornamenti e modifiche

Parametri	Valori Guida
Coliformi totali	$\leq 10^3$
Stafilococchi coagulasi positivi	$< 10^2$
Muffe	$\leq 10^4$
Lieviti	$\leq 10^4$
Salmonella spp	Assente in 25g
Listeria monocytogenes	Assente in 25g

**Valori Nutrizionali medi/100g Prodotto cotto****Reg. UE 1169/2011**

	Valori medi	Unità di misura
Valore energetico	1523/361	Kj-kcal/100g
Grassi	8.4	g/100g
di cui grassi saturi	3	g/100g
Carboidrati	61	g/100g
di cui zuccheri	1	g/100g
Fibre	2.7	g/100g
Proteine	9	g/100g
Sale (Na x 2,5)	1.6	g/100g

**Allergeni - Reg. UE 1169/2011 allegato II**

	+ = presente x = possibile contaminazione crociata - = non presente	
	Prodotto	In stabilimento
Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridi) e prodotti derivati	+	+
Crostacei e prodotti a base di crostacei e molluschi	-	-
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	x	+
Latte e prodotti a base di latte	x	+
Frutta a guscio e prodotti a base di frutta a guscio o (mandorle ( <i>Amygdalus communis L.</i> ), nocciole ( <i>Corylus avellana</i> ), noci ( <i>Juglans regia</i> ), noci di acagiù ( <i>Anacardium occidentale</i> ), noci pecan ( <i>Carya illinoensis (Wangenh.) K. Koch</i> ), noci del Brasile ( <i>Bertholletia excelsa</i> ), pistacchi ( <i>Pistacia vera</i> ), noci macadamia o noci del Queensland ( <i>Macadamia ternifolia</i> ) e prodotti derivati.	-	-
Sedano e prodotti a base di sedano	-	-
Senape e prodotti a base di senape	x	x
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	x	+
Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come So <sub>2</sub>	-	-
Lupini e prodotti a base di lupini	-	-
Molluschi e prodotti a base di molluschi	-	-

**Residui Fitofarmaci**

Il prodotto in oggetto è conforme a quanto previsto dal Reg. CE 396/2005 e successive modifiche in materia di fitofarmaci

## Packaging

Gli imballaggi sono conformi al DM 21.03.73 e successivi aggiornamenti e modifiche; DPR 777/82 e successivi aggiornamenti e modifiche; Dir 94/62/CE e successive modifiche; Reg. CE 1935/2004, Reg. CE 1895/2005, Reg. CE 2023/2006 e Reg. UE 10/2011 e successive modifiche

## Etichettatura ambientale degli imballaggi

Per gli imballaggi utilizzati per il confezionamento del prodotto in questione, far riferimento a quanto sotto riportato in conformità all' art. 3 comma 3, lettera c. del D.Lgs 3 settembre 2020 n. 116 che modifica l'art. 219 comma 5 del D.lgs 3 aprile 2006 n. 152. Le codifiche fanno riferimento alla Decisione 129/97/CE



**Plastic**  
>50% Biobased  
Verified by ASTM D6866

Scatola	Sacchetto
PAP 20	HDPE 2
Raccolta Carta	Raccolta Plastica

Da Aprile 2023 la Vassalli ha deciso di utilizzare per il confezionamento delle proprie referenze, materiali plastici ottenuti prevalentemente da fonti rinnovabili a basso impatto ambientale

## Contaminanti

Il prodotto in oggetto è conforme a quanto previsto dal Reg. CE 1881/2006 che definisce i tenori massimi di alcuni contaminanti nei prodotti alimentari e successive modifiche

## Dichiarazione OGM/Radiazioni ionizzanti/Nanotecnologie:

- Prodotto non geneticamente modificato Reg. CE 1829/2003 e 1830/2003
- Per la produzione di questo prodotto non vengono utilizzate radiazioni ionizzanti
- Per la produzione di questo prodotto non sono usate nanotecnologie

## Dichiarazione HACCP

Il prodotto è stato fabbricato in conformità ai requisiti del Reg. CE 852/2004 in materia di igiene degli alimenti. Tutti i processi produttivi sono sottoposti periodicamente ad uno studio secondo i principi del metodo HACCP.



**Redatta:** Resp. Assicurazione Qualità - Dott. Bartolo Rana

Pag. 3 a 3

Vassalli S.r.l. – Via Vittore Veneziani n 64, Ferrara (FE), T.0532.909276, [info@vassallibaking.com](mailto:info@vassallibaking.com),  
[info@paneferrarese.it](mailto:info@paneferrarese.it)