

SCHEDA TECNICA PRODOTTO



Rev02 del 05/2025

Morbidino Semola 90g

Cod. Prodotto **00102** Cod. Ricetta
Cod. EAN **8032965001022**
Codice HS **19059030**
Descrizione prodotto
Pane di semola cotto e surgelato

Descrizione del prodotto

Ingredienti: Semola rimacinata di **grano** duro*, acqua, lievito di birra, olio extravergine di oliva, sale, farina di **frumento**.

*Semola 100% Italiana

| | |
|--------------------------------------|---|
| N° pezzi per unità di vendita | 42-46 |
| Modalità di conservazione | Conservare alla temperatura di - 18°C |
| Shelf-life | 365 giorni alla temperatura di -18°C |
| Istruzioni per l'uso | Prodotto solo da decongelare Far rinvenire il prodotto a temperatura ambiente per circa 30 min prima di proporlo in vendita. Una volta scongelato, il prodotto non deve essere ricongelato e deve essere consumato entro le 48h |

Pallettizzazione

| | | | |
|------------------------------------|----------------|----------------------------|-------------------|
| Tipo di pallet | EPAL | Imballaggio | Cart. + sac. HDPE |
| Peso netto unità di vendita | 4.0 kg +/- 80g | Peso netto unitario | 90g +/- 4g |
| N° cartoni/pallet | 42 | N° cartoni/pianto | 6 |
| Tara cartone | 450g | Dimensione cart. | 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 |
|----------------------|-------------|-----------------|
| Energia | 1153/272 | Kj-kcal/100g |
| Grassi | 2.45 | g/100g |
| di cui grassi saturi | 0.3 | g/100g |
| Carboidrati | 52 | g/100g |
| di cui zuccheri | 0.6 | g/100g |
| Fibre | 4 | g/100g |
| Proteine | 8.8 | g/100g |
| Sale (Na x 2,5) | 1.45 | 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 So2 | - | - |
| 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