

SCHEDA TECNICA PRODOTTO



Rev05 del 05/2025

Boccia Pizza integrale 250g

Cod. Prodotto **003303** Cod. Ricetta **140**
Cod. EAN **8032965033030**
Codice HS **19012000**
Descrizione prodotto
Semilavorato surgelato per prodotti da forno

Descrizione del prodotto

Ingredienti: Farina di **grano** tenero tipo integrale, acqua, lievito di birra, olio extravergine di oliva, sale, farina di **grano** tenero.

N° pezzi per unità di vendita	58-62
Modalità di conservazione	Conservare alla temperatura di - 18°C
Shelf-life	180 giorni alla temperatura di -18°C
Istruzioni per l'uso	Consultare la tabella "Informazioni aggiuntive" presente in coda al presente documento Una volta scongelato, il prodotto non può essere ricongelato

Pallettizzazione

Tipo di pallet	EPAL	Imballaggio	Cart. + sac. HDPE
Peso netto unità di vendita	15 kg +/- 150g	Peso netto unitario	250g +/- 9g
N° cartoni/pallet	24	N° cartoni/pianto	6
Tara cartone	650g	Dimensione cart.	39x37x23

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
Saccharomyces Cerevisiae	> 10 ⁷
Stafilococchi coagulasi positivi	<10 ²
Coliformi Totali	<10 ³
Muffe	<10 ³
Bacillus cereus presunto	<10 ²
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	812/192	Kj-kcal/100g
Grassi	0,9	g/100g
di cui grassi saturi	0.2	g/100g
Carboidrati	36.1	g/100g
di cui zuccheri	0.7	g/100g
Fibre	4.9	g/100g
Proteine	7.3	g/100g
Sale (Na x 2,5)	1.1	g/100g

*I valori nutrizionali indicati fanno riferimento al prodotto cotto

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 D6886

Scatola	Sacchetto	Fogli
PAP 20	HDPE 2	HDPE 2
Raccolta Carta	Raccolta Plastica	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.

INFORMAZIONI AGGIUNTIVE

ISTRUZIONI per il punto vendita

Prelevare le palline da – 20° e posizionarle (noi consigliamo 1 o 2 palline x vaschetta) in una vaschetta ricordandosi di **ungere l'interno della vaschetta e le stesse palline** con olio extra vergine di oliva (per evitare di aggiungere un ingrediente diverso visto che già presente nell'impasto) in modo che durante il loro lento processo di lievitazione arriveranno a toccarsi l'una con l'altra ma saranno perfettamente staccabili dal cliente, una volta posizionate nella vaschetta per proteggerle dall'aria può essere chiusa con pellicola estensibile alimentare oppure termosaldata per poi essere posizionata subito in vendita in banco frigo a +4° .

Il prodotto può rimanere in banco frigo + 4° per 48 ore, dove ora dopo ora tenderà leggermente ad aumentare di volume fino a prendere in parte le dimensioni della vaschetta.

Le dimensioni della vaschetta che consigliamo per 2 palline in cm.(L 20 x P 12 x H 8).

ISTRUZIONI per il consumatore, con tempo di lievitazione a temperatura ambiente.

Il prodotto deve essere utilizzato entro le 72 ore dalla data di confezionamento.

In caso di acquisto/utilizzo nelle **24 ore** (giorno 1) dal posizionamento in banco i tempi di preparazione/utilizzo nella stessa giornata (lievitare a temperatura ambiente circa 6 ore)

In caso di acquisto/utilizzo **dalle 24/48 ore** (giorno 2) dal posizionamento in banco i tempi di preparazione/utilizzo nella stessa giornata (lievitare a temperatura ambiente circa 4/5 ore)

In caso di utilizzo/preparazione il **3° giorno** dalla data di confezionamento (lievitare a temperatura ambiente circa 2 ore)

<p>ISTRUZIONI per il consumatore a lievitazione ultimata e modalità di preparazione e cottura .</p>	<p>Importante: Durante la lievitazione il prodotto va protetto dall'aria per evitare che si crei una pelle/crosta che impedisca l'elasticità dell'impasto in fase di preparazione.</p> <p>1) Dopo aver prelevato dal frigorifero il prodotto lasciarlo chiuso nella confezione a temperatura ambiente e rispettare i tempi di lievitazione indicati (in base alla data di confezionamento).</p> <p>Oppure prelevare il prodotto dalla confezione e posizionarlo rovesciandolo già su una teglia infarinata, ungere le palline pizza sulla parte superiore con olio evo e <u>proteggerle dall'aria eventualmente con pellicola estensibile alimentare</u>, terminare le ultime ore di lievitazione.</p> <p>2) Se si è scelto di terminare la lievitazione a temperatura ambiente chiusa nella confezione originale trascorso questo tempo si preparano separandole con cura rovesciandole su un piano infarinato</p> <p>3) Distenderle allargandole con l'uso delle mani creando la forma desiderata</p> <p>4) Farcire solamente con il pomodoro</p> <p>5) Infornare per 4' a 250 °C in modalità ventilato.</p> <p>6) prelevare dal forno e concludere la farcitura con mozzarella e ingredienti a piacere.</p> <p>7) Infornare per altri 3' a 250°C andando così ad ultimare la cottura.</p>
--	---

Redatta: Resp. Assicurazione Qualità - Dott. Bartolo Rana