

## SCHEDA TECNICA PRODOTTO

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



Rev01 del 05/2025

### Focaccia Barese 310g

Cod. Prodotto **00494** Cod. Ricetta

Cod. EAN **8032965004948**

Codice HS **19059030**

#### Descrizione prodotto

**Focaccia con pom. Ciliegini (17%), olive (5%) e olio extravergine di olive (2%)**

#### Descrizione del prodotto

**Ingredienti:** Semola rimacinata di **grano** duro\*, acqua, lievito di birra, sale, glutine vitale di **frumento**, farina di **frumento**.

**Farcitura:** Pomodorini ciliegini (17%), olive verdi (5%) (olive verdi, sale, correttori di Acidità: Acido Lattico, Acido Citrico, antiossidante: Acido ascorbico), olio extravergine di oliva (2%) e origano

\*Ottenuta da grano 100% italiano

<b>N° pezzi per unità di vendita</b>	18
<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>	Lasciare il prodotto a temperatura ambiente per circa 30 min. prima di terminare la cottura in forno per 3/4 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>	5.58 kg +/- 50g	<b>Peso netto unitario</b>	310g +/- 15g
<b>N° cartoni/pallet</b>	42	<b>N° cartoni/pianto</b>	6
<b>Tara cartone</b>	550g	<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	≤10 <sup>4</sup>
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	946/224	Kj-kcal/100g
Grassi	4.3	g/100g
di cui grassi saturi	0.6	g/100g
Carboidrati	37	g/100g
di cui zuccheri	0.9	g/100g
Fibre	3.2	g/100g
Proteine	7.6	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</i> L.), nocciole ( <i>Corylus avellana</i> ), noci ( <i>Juglans regia</i> ), noci di acagiù ( <i>Anacardium occidentale</i> ), noci pecan ( <i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch), 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	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.



**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@vassallibakering.com](mailto:info@vassallibakering.com),  
[info@paneferrarese.it](mailto:info@paneferrarese.it)