

## SCHEDA TECNICA PRODOTTO

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



Rev06 del 05/2025

### Rosetta Vassalli 100g

Cod. Prodotto **05110** Cod. Ricetta **041**

Cod. EAN **802965051102**

Codice HS **19012000**

Descrizione prodotto

**Semilavorato surgelato per panificazione**

### Descrizione del prodotto

**Ingredienti:** Farina di **grano** tenero tipo 0\*, acqua, lievito di birra, sale, farina di **grano** tenero.

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

|                                      |                                       |
|--------------------------------------|---------------------------------------|
| <b>N° pezzi per unità di vendita</b> | 96 - 104                              |
| <b>Modalità di conservazione</b>     | Conservare alla temperatura di - 18°C |
| <b>Shelf-life</b>                    | 365 giorni alla temperatura di -18°C  |

#### Istruzioni per l'uso

Posizionare il prodotto surgelato capovolto sulle teglie e metterlo in lievitazione per ~ 90 min. alla T di 35°C con UR al 70%. Terminata la lievitazione, capovolgere i prodotti e lasciare a T ambiente per ~ 20 min per permettere la formazione della crosta.  
Infornare alla T di 220°C per ~ 25 min di cui gli ultimi 5 a valvola aperta  
In cottura il prodotto subisce un calo peso di ~ 18%  
Una volta scongelato, il prodotto non deve essere ricongelato

### Pallettizzazione

|                                    |                |                            |                   |
|------------------------------------|----------------|----------------------------|-------------------|
| <b>Tipo di pallet</b>              | EPAL           | <b>Imballaggio</b>         | Cart. + sac. HDPE |
| <b>Peso netto unità di vendita</b> | 13 kg +/- 100g | <b>Peso netto unitario</b> | 100g +/- 4g       |
| <b>N° cartoni/pallet</b>           | 42             | <b>N° cartoni/pianto</b>   | 6                 |
| <b>Tara cartone</b>                | 650g           | <b>Dimensione cart.</b>    | 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 <sup>7</sup> |
| Stafilococchi coagulasi positivi | <10 <sup>2</sup>  |
| Coliformi Totali                 | <10 <sup>3</sup>  |
| Muffe                            | <10 <sup>3</sup>  |
| Bacillus cereus presunto         | <10 <sup>2</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 |
|----------------------|-------------|-----------------|
| Valore energetico    | 1174/276    | Kj-kcal/100g    |
| Grassi               | 1.1         | g/100g          |
| di cui grassi saturi | 0.2         | g/100g          |
| Carboidrati          | 57          | g/100g          |
| di cui zuccheri      | 1           | g/100g          |
| Fibre                | 2.7         | g/100g          |
| Proteine             | 8.5         | g/100g          |
| Sale (Na x 2,5)      | 1.4         | g/100g          |

\*I valori nutrizionali indicati fanno riferimento al prodotto cotto

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

|   | + = presente<br>x = possibile contaminazione crociata<br>- = 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 illinoiesis (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.



**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)