

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

Vassalli
B a k e r i n g



Rev05 del 05/2025

Quadrotta 1000g

Cod. Prodotto **07710** Cod. Ricetta **017**

Cod. EAN **8032965077102**

Codice HS **19012000**

Descrizione prodotto

Semilavorato surgelato per panificazione

Descrizione del prodotto

Ingredienti: Farina di **grano** tenero tipo 0*, acqua, lievito di birra, sale, glutine di **frumento**, farina di **grano** tenero, olio extravergine di oliva, farina di malto di **orzo**, farina di malto di **frumento**.

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

| | |
|--------------------------------------|--|
| N° pezzi per unità di vendita | 8 |
| Modalità di conservazione | Conservare alla temperatura di - 18°C |
| Shelf-life | 365 giorni alla temperatura di -18°C |
| Istruzioni per l'uso | Posizionare il prodotto surgelato capovolto sulle teglie abbondantemente infarinate e far lievitare per circa 90 min a 35°C con UR 70% Rigirare il prodotto prima di infornare per ~25 min a 210°C con poco vapore, di cui gli ultimi 5 min a valvola aperta In cottura il prodotto subisce un calo peso di ~ 20% Una volta scongelato, il prodotto non deve essere ricongelato |

Pallettizzazione

| | | | |
|------------------------------------|---------------|----------------------------|-------------------|
| Tipo di pallet | EPAL | Imballaggio | Cart. + sac. HDPE |
| Peso netto unità di vendita | 8 kg +/- 100g | Peso netto unitario | 1000g +/- 15g |
| N° cartoni/pallet | 42 | 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 |
|----------------------|-------------|-----------------|
| Valore energetico | 1094/258 | Kj-kcal/100g |
| Grassi | 1.2 | g/100g |
| di cui grassi saturi | 0.25 | g/100g |
| Carboidrati | 52 | g/100g |
| di cui zuccheri | 0.9 | g/100g |
| Fibre | 2.4 | g/100g |
| Proteine | 8.3 | g/100g |
| Sale (Na x 2,5) | 1.35 | 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 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



Plastic
>50% Biobased
Verified by ASTM D6886

| Scatola | Sacchetto | Fogli |
|----------------|-------------------|-------------------|
| PAP 20 | HDPE 2 | HDPE 2 |
| Raccolta Carta | Raccolta Plastica | Raccolta Plastica |

alla Decisione 129/97/CE

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