

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

Vassalli
B a k e r i n g



Rev06 del 07/2026

Pane di Grano Duro 630g

Cod. Prodotto **003001** Cod. Ricetta **172GMG**

Cod. EAN **8032965030015**

Codice HS **19012000**

Descrizione prodotto

Semilavorato surgelato per panificazione

Descrizione del prodotto

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

*Semola di grano duro italiana

N° pezzi per unità di vendita	21-25
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 su delle teglie e posizionarlo in cella di lievitazione per ~ 160 min. a 33-35°C con UR pari a 70-75%. Cuocere in forno rotativo o a piani per ~ 50 min. a 200°C In cottura il prodotto subisce un calo peso di ~ 20%

Pallettizzazione

Tipo di pallet	EPAL	Imballaggio	Cart. + sac. HDPE
Peso netto unità di vendita	15 kg +/- 150g	Peso netto unitario	630g +/- 60g
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	1164/275	Kj-kcal/100g
Grassi	2.3	g/100g
di cui grassi saturi	0.4	g/100g
Carboidrati	52	g/100g
di cui zuccheri	0.6	g/100g
Fibre	3.9	g/100g
Proteine	8.8	g/100g
Sale (Na x 2,5)	1.3	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</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 So2	-	-
Lupini e prodotti a base di lupini	x	x
Molluschi e prodotti a base di molluschi	-	-

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

Residui Fitofarmaci

Il prodotto in oggetto è conforme a quanto previsto dal Reg. CE 396/2005 e successive modifiche in materia di fitofarmaci

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