

SCHEDA TECNICA PRODOTTO



Rev00 del 12/2021

Filoncino Troppo Buono 100g

Cod. Prodotto 80006 Cod. Ricetta 137

Cod. EAN 8032965800069

Descrizione prodotto

Pane Parzialmente cotto surgelato di semola di grano duro con semi misti (18%)

Descrizione del prodotto

Ingredienti: Semola di grano duro, farina di grano tenero tipo 0, acqua, semi in proporzione variabile 18% (girasole, sesamo, chia, lino, zucca, fiocchi di avena), glutine di frumento, lievito di birra, sale, crusca di frumento, pasta acida essiccata (farina di frumento, acido ascorbico), germe di grano, fiocchi di patate, farina di frumento maltato, curcuma, destrosio.

N° pezzi per unità di vendita	82-86
Modalità di conservazione	Conservare alla temperatura di - 18°C
Shelf-life	365 giorni alla temperatura di -18°C
Istruzioni per l'uso	Terminare la cottura in forno per 6 min a ~ 200°C In cottura il prodotto subisce un calo peso di ~ 3%

Pallettizzazione

Tipo di pallet	EPAL	Imballaggio	Cart. + sac. HDPE
Peso netto unità di vendita	8.5 kg +/- 100g	Peso netto unitario	100g +/- 8g
N° cartoni/pallet	24	N° cartoni/pianto	6
Tara cartone	650g	Dimensione cart.	39x37x45

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

Valori Nutrizionali medi/100g Prodotto cotto

Reg. UE 1169/2011

	Valori medi	Unità di misura
Energia	1351/321	Kj-kcal/100g
Grassi	9.33	g/100g
di cui grassi saturi	1.26	g/100g
Carboidrati	44.61	g/100g
di cui zuccheri	1.40	g/100g
Fibre	4.82	g/100g
Proteine	12.33	g/100g
Sale (Na x 2,5)	1.53	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	x	+
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
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	+	+
Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come So ₂	-	-
Lupini e prodotti a base di lupini	-	-
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

Scatola	Sacchetto
PAP 20	HDPE 2
Raccolta Carta	Raccolta Plastica

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

Pag. 3 a 3

Vassalli S.r.l. – Via Vittore Veneziani n 64, Ferrara (FE), T.0532.909276, info@vassallibaking.com,
info@paneferrarese.it