

SCHEDA TECNICA

PASTA ITALIA

47 - PASTA ITALIA 5x2 kg GIALLA

Mod.25 Rev.00
13/02/2023

Pag. 1 di 6

DENOMINAZIONE PRODOTTO

Nome prodotto	47_PASTA ITALIA 5x2 kg, PRECOTTA E SURGELATA
Marchio	PASTA ITALIA
Denominazione Commerciale	PASTA SFOGLIA PER LASAGNE CON UOVO, PRECOTTA E SURGELATA
Denominazione Legale	Sfoglia per lasagne con uovo precotta e surgelata.
Codice EAN	8001916000056

INGREDIENTI

Semola di **grano** duro, acqua, farina di **grano** tenero, **uova** (19 % calcolato sulla quantità di sfarinati).

Può contenere tracce di **Soia** e **Senape**.

PREPARAZIONE

Non è necessario scongelare. Estrarre dalla confezione solo le sfoglie di lasagne necessarie e riporre immediatamente le altre nel congelatore. Il prodotto è già cotto in acqua bollente e può essere utilizzato immediatamente per la preparazione delle lasagne oppure, lasciato scongelare per qualche minuto, può essere utilizzato per la preparazione di cannelloni, pappardelle, tagliatelle, ecc. Per la cottura finale del prodotto, bollire in acqua bollente per circa 4 minuti a 100 °C o cuocere al forno per 30/35 minuti a 180 °C.

LISTA ALLERGENI

INTOLLERANTE	PRESENTE PER AGGIUNTA DIRETTA	CONTAMINAZIONE DERIVANTE DA CICLO PRODUTTIVO/MATERIA PRIMA
* Sedano		
* Uova e prodotti a base di uova	X	
* Pesce e prodotti a base di pesce		
* Cereali contenenti Glutine (cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati	X	
* Lattosio		

GEA Industrie Alimentari s.r.l.

Stabilimento di Osteria Grande: Via Lombardia 2/M, 40060 Osteria Grande (BO), Italia - Tel +39 051 946456 - Fax +39 051 6958180

Stabilimento di Rapallo: Via San Pietro 38/A, 16035 Rapallo (GE), Italia - Tel +39 0185 261271- Fax +39 0185 260991

Stabilimento di Parona: St. Marziana 17, 27020 Parona (PV), Italia - Tel +39 0384 253571 – Fax +39 0384 253571

www.geaindustrierealimentari.com - info@geasrl.biz

SCHEDA TECNICA

PASTA ITALIA

47 - PASTA ITALIA 5x2 kg GIALLA

**Mod.25 Rev.00
13/02/2023**

Pag. 2 di 6

LISTA ALLERGENI

INTOLLERANTE	PRESENTE PER AGGIUNTA DIRETTA	CONTAMINAZIONE DERIVANTE DA CICLO PRODUTTIVO/MATERIA PRIMA
* Latte e derivati del Latte		
* Senape e derivati		X
* Noci Comuni e derivati		
* Noci di Acagiù		
* Noci di Pecan		
* Noci del Brasile		
* Noci del Queensland		
* Mandorle		
* Nocciole		
* Pistacchi		
* Olio di Arachide e Derivati		
* Semi di Sesamo e Derivati		
* Molluschi e derivati		
* Crostacei e prodotti a base di crostacei		
* Olio di Soia e derivati		X
* Lupino e prodotti a base di lupino		
* Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiore a 10 mg/Kg. o 10mg/L espressi in SO2		

L'azienda, per la cross-contamination, applica una procedura tecnica di gestione del rischio allergeni che prevede la pulizia e sanificazione delle linee dopo la produzione con materie prime contenenti allergeni. La validazione di tali pulizie è stata fatta effettuando analisi sul prodotto lavorato successivamente alla lavorazione del prodotto allergico al fine di escludere presenza di residui dello stesso. Inoltre al momento della qualifica dei fornitori di ingredienti e materie prime, viene inviata una check-list relativa al rischio allergeni da compilare per ciascuna referenza a noi destinata.

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI

CARATTERISTICHE CHIMICHE	VALORI MEDI RIFERITI A 100g
Valore energetico (kJ)	984
Valore energetico (kcal)	232

GEA Industrie Alimentari s.r.l.

Stabilimento di Osteria Grande: Via Lombardia 2/M, 40060 Osteria Grande (BO), Italia - Tel +39 051 946456 - Fax +39 051 6958180

Stabilimento di Rapallo: Via San Pietro 38/A, 16035 Rapallo (GE), Italia - Tel +39 0185 261271- Fax +39 0185 260991

Stabilimento di Parona: St. Marziana 17, 27020 Parona (PV), Italia - Tel +39 0384 253571 - Fax +39 0384 253571

www.geaindustrirealimentari.com - info@geasrl.biz

SCHEDA TECNICA

PASTA ITALIA

47 - PASTA ITALIA 5x2 kg GIALLA

**Mod.25 Rev.00
13/02/2023**

Pag. 3 di 6

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI

CARATTERISTICHE CHIMICHE	VALORI MEDI RIFERITI A 100g
Grassi	1,6 g
Di cui acidi grassi saturi	0,3 g
Carboidrati	46 g
Di cui zuccheri	1,0 g
Proteine	8,4 g
Sale	0,03 g
Valori medi calcolati-fattori di conversione energetici reg. CE 1169/2011	

CONSERVAZIONE DOMESTICA

****o*** (-18°C)	Vedere la data riportata sulla confezione
** (-12°C)	1 mese
* (-6°C)	1 settimana
Nello scomparto del ghiaccio	3 giorni
Nel frigorifero	1 giorno

TERMINE DI CONSERVAZIONE

540 gg

CARATTERISTICHE DEI MATERIALI DI IMBALLO

Imballo Primario	Film interfogliante azzurro e confezione in PP PE
Peso	90 g
Imballo Secondario	Cartone
Codice EAN	8001916000056
Misure imballo secondario	482x284x120 mm
Imballo terziario	N.A.
Misure imballo terziario	N.A.
Unità per confezione	2000 g

GEA Industrie Alimentari s.r.l.

Stabilimento di Osteria Grande: Via Lombardia 2/M, 40060 Osteria Grande (BO), Italia - Tel +39 051 946456 - Fax +39 051 6958180

Stabilimento di Rapallo: Via San Pietro 38/A, 16035 Rapallo (GE), Italia - Tel +39 0185 261271- Fax +39 0185 260991

Stabilimento di Parona: St. Marziana 17, 27020 Parona (PV), Italia - Tel +39 0384 253571 – Fax +39 0384 253571

www.geaindustrierealimentari.com - info@geasrl.biz

SCHEDA TECNICA

PASTA ITALIA

47 - PASTA ITALIA 5x2 kg GIALLA

**Mod.25 Rev.00
13/02/2023**

Pag. 4 di 6

CARATTERISTICHE DEI MATERIALI DI IMBALLO

Unità per cartone	10000 g (5 confezioni da 2000g)
Peso netto cartone	10000 g
Cartoni per Pallet	72
Strati per pallet	12
Cartoni per strato	6
Pallet	EPAL 80x120
Altezza massima	1,90 m

IDENTIFICAZIONE DELL'UNITÀ E DEL PALLET

	UNITÀ - SI/NO	PALLET - SI/NO
Nome del produttore	SI	SI
Peso del cartone	SI	NO
Lotto numero	SI	SI
Codice a barre	NO	SI
Data di produzione/Data scadenza	SI	SI
Nome del prodotto/Descrizione	SI	SI
Codice alfa-numerico	L identifica il termine "lotto", i primi numeri identificano il giorno di produzione, la prima lettera l'anno di produzione (2005: E; 2006: F; 2007: G; 2008: H; ecc), la seconda lettera il mese di produzione (Gennaio: A; Febbraio: B ecc.). La scadenza è identificata con mese/anno in numeri. Esempio: L 22 – HD scadenza 10/2009	

CARATTERISTICHE FISICHE

QUALITÀ E PARAMETRI FISICI	VALORI STANDARD	UNITÀ	VALORE MINIMO	VALORE MASSIMO
Peso netto dell'unità di vendita	2000	g	1991	2010
Dimensione (diametro o lunghezza/larghezza)	460	mm	457	463

GEA Industrie Alimentari s.r.l.

Stabilimento di Osteria Grande: Via Lombardia 2/M, 40060 Osteria Grande (BO), Italia - Tel +39 051 946456 - Fax +39 051 6958180

Stabilimento di Rapallo: Via San Pietro 38/A, 16035 Rapallo (GE), Italia - Tel +39 0185 261271- Fax +39 0185 260991

Stabilimento di Parona: St. Marziana 17, 27020 Parona (PV), Italia - Tel +39 0384 253571 – Fax +39 0384 253571

www.geaindustrierealimentari.com - info@geasrl.biz

SCHEDA TECNICA

PASTA ITALIA

47 - PASTA ITALIA 5x2 kg GIALLA

**Mod.25 Rev.00
13/02/2023**

Pag. 5 di 6

CARATTERISTICHE FISICHE

Dimensione (diametro o lunghezza/larghezza)	255	mm	252	258
Forma	Rettangolare			
Colore	Giallo pallido			
Caratteristiche organolettiche	Tipiche della pasta all'uovo			
Aroma/Odore	Tipiche della pasta all'uovo			
Sapore	Tipiche della pasta all'uovo			
Eventuali note				

ORGANISMI GENETICAMENTE MODIFICATI	SI/NO
Sono presenti nel prodotto Organismi geneticamente Modificati, Mais o Soia?	NO
Le materie prime ed i loro componenti derivano da Organismi geneticamente Modificati, Mais o Soia?	NO
Avete nel vostro processo produttivo Organismi geneticamente Modificati, Mais o Soia?	NO

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

MICRORGANISMI	VALORE STANDARD	VALORI LIMITE	UNITÀ	METODO
Carica microbica totale	< 10000	< 10000	Cfu/g	Petrifilm
Coliformi	< 100	< 1000	Cfu/g	Petrifilm
E.coli	< 10	< 10	Cfu/g	Petrifilm
S.aureus	< 50	< 50	Cfu/g	Inclusione
Salmonella specie	Assente	Assente	Cfu/25g	enrichment
Listeria monocytogenes	Assente	Assente	Cfu/25g	enrichment

DICHIARAZIONI

L'azienda ha implementato un adeguato Sistema di Gestione per la Sicurezza Alimentare che prevede l'utilizzo, dei Programmi di Prerequisiti e del sistema HACCP, nel rispetto del Regolamento (CE) n. 852/2004 e 853/2004 e di tutta la normativa cogente sulla sicurezza Alimentare

ORGANISMI GENETICAMENTE MODIFICATI
O.G.M. (CE n°1829/2003 e 1830/2003)

Ai sensi della normativa vigente, il prodotto è garantito come non ottenuto mediante tecniche di modificazione genetica.

DICHIARAZIONE NON IRRADIATO (CE 1999/2/CE/e 1999/3/CE)

Ai sensi della normativa vigente, il prodotto non ha subito trattamenti con radiazioni ionizzanti.

GEA Industrie Alimentari s.r.l.

Stabilimento di Osteria Grande: Via Lombardia 2/M, 40060 Osteria Grande (BO), Italia - Tel +39 051 946456 - Fax +39 051 6958180

Stabilimento di Rapallo: Via San Pietro 38/A, 16035 Rapallo (GE), Italia - Tel +39 0185 261271 - Fax +39 0185 260991

Stabilimento di Parona: St. Marziana 17, 27020 Parona (PV), Italia - Tel +39 0384 253571 - Fax +39 0384 253571

www.geaindustrialimentari.com - info@geasrl.biz

SCHEDA TECNICA

PASTA ITALIA

47 - PASTA ITALIA 5x2 kg GIALLA

Mod.25 Rev.00
13/02/2023

Pag. 6 di 6

DICHIARAZIONI

RESIDUI DA PRODOTTI FITOSANITARI E ALTRI
CONTAMINANTI

Prodotto conforme alle norme Europee ed Italiane in vigore, riguardanti la quantità massima di residui di prodotti fitosanitari e di altri contaminanti quali micotossine, metalli pesanti, radionuclidi, ecc. tollerate nei prodotti alimentari

CERTIFICAZIONE E ADEGUAMENTO LEGISLATIVO

LABORATORIO ANALITICO ESTERNO

Laboratorio Neutron SpA

Accreditazione Accredia – LAB N° 0026 L

CERTIFICAZIONE BRC AZIENDALE - ULTIMO RINNOVO 09/2023

SISTEMA HACCP

Prove microbiologiche effettuate presso il laboratorio interno ed esterno accreditato

Trasporto effettuato tramite ditta esterna