

<b>GEA Srl</b>	<b>MANUALE DI AUTOCONTROLLO</b>
<b>Mod. 25</b>	<b>Scheda tecnica prodotti forniti</b>
<b>Revisione 09</b>	<b>04/02/2019</b>

### SPECIFICA TECNICA PRODOTTO

NOME DEL PRODOTTO	Pasta per lasagne precotta e surgelata 11 Fogli
-------------------	---

<b>DATI DEL PRODUTTORE</b>		
<b>NOME DEL FORNITORE</b>	Gea Srl	
<b>INDIRIZZO</b>	Strada Marziana, 17	
	Parona (PV) Italia	
<b>Telefono numero</b>	0384/253571	
<b>Fax numero</b>	0384/253571	
<b>E mail:</b>	parona@gearsl.biz	
<b>E.mail qualità:</b>	quality.parona@gearsl.biz	

<b>CERTIFICAZIONE GFSI</b>
CERTIFICAZIONE BRC AZIENDALE - ULTIMO RINNOVO : 09/2021

DENOMINAZIONE LEGALE DI VENDITA: pasta con uovo precotta e surgelata.

EVENTUALI CLAIM DI PRODOTTO:

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

Preparazione:

Può contenere tracce di **soia** e **senape**

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE				
	Valori medi riferiti a 100 g di prodotto		Valori medi riferiti da g	
	kJ	kcal	kJ	kcal
<u>Energia</u>	887 kJ	209 kcal		
<u>Grassi</u>	2.3 g			
<u>Di cui acidi grassi saturi</u>	0.6 g			
<u>Carboidrati</u>	38 g			
<u>Di cui zuccheri</u>	< 0.5 g			
<u>Fibre</u>	--			
<u>Proteine</u>	9.2 g			
<u>Sale</u>	0.03 g			

**Breve descrizione processo : impastamento sfarinati uova e acqua. Compattamento e laminazione. Cottura della sfoglia in acqua bollente, taglio e surgelazione. Confezionamento e pallettizzazione.**

<b>GEA Srl</b>	<b>MANUALE DI AUTOCONTROLLO</b>
<b>Mod. 25</b>	<b>Scheda tecnica prodotti forniti</b>
<b>Revisione 09</b>	<b>04/02/2019</b>

<b>Ingredienti</b>	<b>Paese d'Origine</b>	<b>Categoria di Additivi eventualmente presenti</b>
Farina di grano tenero	Italia, (Grani : Italia, Canada, USA, Australia, Russia, Kazakistan, Mexico, Germania, Austria, Ungheria	No
Acqua	Acquedotto	No
Semola di grano duro	Italia (grani : Italia, Francia, Grecia, Spagna, Canada, USA, Australia, Russia, Kazakistan, Messico)	No
Misto uovo pastorizzato	Italia, Francia, Germania, Austria, Romania, Polonia.	No

<b>PARAMETRI MERCEOLOGICI</b>	<b>VALORI STANDARD</b>	<b>UNITA'</b>	<b>MINIMO</b>	<b>MASSIMO</b>
Peso netto dell'unità di vendita	182 (11 fogli per confezione)	g	177	187
Dimensione (diametro o lunghezza/larghezza)	460	mm	455	465
Dimensione (diametro o lunghezza/larghezza)	255	mm	250	260
Forma	Rettangolare			
Colore	Giallo chiaro			
Caratteristiche organolettiche	Tipiche della pasta all'uovo			
Aroma/ Odore	Tipico della pasta all'uovo			
Sapore	Tipico della pasta all'uovo			
Eventuali note (immagine)				

<b>GEA Srl</b>	<b>MANUALE DI AUTOCONTROLLO</b>
<b>Mod. 25</b>	<b>Scheda tecnica prodotti forniti</b>
<b>Revisione 09</b>	<b>04/02/2019</b>

<b>LISTA ALLERGENI</b>		
<b>ALLERGENE</b>	<b>PRESENTESI/NO</b>	<b>SPECIFICARE LA MATERIA PRIMA</b>
* Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, farro, kamut)	SI	Farine e semola
* Crostacei e prodotti derivati	No	
* Uova e prodotti a base di uova	Si	Misto uovo pastorizzato
* Pesce e prodotti a base di pesce	No	
* Arachidi e prodotti a base di arachidi	No	
* Soia e prodotti a base di soia	No*	*possibile cross contaminante delle farine impiegate
* Latte e prodotti a base di latte	No	
* Frutta a guscio : mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù', noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o del Queensland.	No	
* Sedano e prodotti a base di sedano	No	
* Senape e prodotti a base di senape	No	*possibile cross contaminante delle farine impiegate
* Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo	No	
* Anidride solforosa e solfiti se superiori a 10 ppm	No	
* Lupini e prodotti a base di lupini	No	
* Molluschi e prodotti a base di molluschi	No	

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 inviato una check-list relativa al rischio allergeni da compilare per ciascuna referenza a noi destinata.

<b>Microrganismi</b>	<b>Valore Standard</b>	<b>Valori limite</b>
Coliformi (ufc/g)	< 100	< 1000
E.coli (ufc/g)	< 10	< 10
S.aureus (ufc/g)	< 50	< 50
Salmonella specie (ufc /25 g)	Assente	Assente
Listeria m. (ufc /25 g)	Assente	Assente

*Dichiarazione assenza OGM: il prodotto viene preparato con materie prime che non derivano o contengono organismi geneticamente modificati, conformemente ai regolamenti europei vigenti in materia.*

<b>GEA Srl</b>	<b>MANUALE DI AUTOCONTROLLO</b>
<b>Mod. 25</b>	<b>Scheda tecnica prodotti forniti</b>
<b>Revisione 09</b>	<b>04/02/2019</b>

<b>CONFEZIONAMENTO E LOGISTICA</b>	
Prodotto surgelato. Temperatura di stoccaggio	-18 °C
Tempo di conservabilità dalla data di produzione (stoccaggio surgelato)	540 gg
Imballo Primario:	Film azzurro interfogliante e confezione in PP PE
Peso e dimensioni imballo primario :	90 g
Imballo Secondario:	Cartone
Peso e dimensioni imballo secondario	400 g ( 476 x 284 x 120 mm)
Peso e dimensioni cartone	
Codice EAN prodotto	8001916000056
Unità per confezione	11 Fogli x confezione
Unità per cartone	5 Confezioni
Peso netto cartone	10 kg
Cartoni per Pallet	72
Strati per pallet	12
Cartoni per strato	6
Altezza massima pallet	1.8 m
<b>Identificazione e decodifica del lotto di prodotto :</b>	
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), la seconda lettera il mese di produzione (Gennaio: A; Febbraio: B ecc.), il terzo numero se presente il turno di produzione. La scadenza è identificata con mese/anno in numeri. Esempio: L 22 – HD scadenza 10/2009	

<b>DATA DI COMPILAZIONE</b>	<b>21/01/2022</b>
<b>Nome, Cognome e Funzione del compilatore</b>	<b>Maria Poma</b>
<b>Firma e timbro del Cliente</b>	