


## SCHEDA TECNICA

	<b>4493-LASAGNE ALLA BOLOGNESE</b> <b>9X330G</b>	<b>Ed.02 Rev.06</b> <b>25/11/2024</b>
---	---	--

Pag. 1 di 6

DENOMINAZIONE PRODOTTO	
Nome prodotto	<b>LASAGNE ALLA BOLOGNESE</b>
Marchio	ARTICA
Denominazione Commerciale	<b>LASAGNE ALLA BOLOGNESE 9x330g</b>
Denominazione Legale	Preparazione gastronomica a base di sfoglie per lasagne precotte condita con ragù di carne di bovino e suino, besciamella e formaggio, precotta e surgelata.
Codice EAN	8012488000399

INGREDIENTI
<p>Ragù di carne 43% [polpa di pomodoro 45,3%, carne bovina 17%, salsiccia 8,3% (carne di suino, acqua, sale, destrosio, saccarosio, fibre vegetali, correttore di acidità: E262, antiossidante: E300-E301, estratti vegetali, spezie, aromi), carne di suino 8%, carote, olio extra vergine di oliva, doppio concentrato di pomodoro, vino, cipolla, acqua, sale, alloro, pepe nero, rosmarino], besciamella 37,9% (<b>latte</b> scremato in polvere reidratato, farina di <b>grano</b> tenero, olio di semi di girasole, sale, noce moscata), sfoglie per lasagne precotte 18,2% (semola di <b>grano</b> duro (<b>glutine</b>), acqua, <b>uova</b> 14,4%), formaggio grattugiato 0,9% (<b>latte</b>, sale, caglio, conservante: lisozima da <b>uovo</b>).</p>

LISTA ALLERGENI		
INTOLLERANTE	PRESENTE PER AGGIUNTA DIRETTA	CONTAMINAZIONE DERIVANTE DA CICLO PRODUTTIVO/MATERIA PRIMA
* Cereali contenenti Glutine (cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati	x	
* Crostacei e prodotti a base di crostacei		x
* Uova e prodotti a base di uova	x	
* Pesce e prodotti a base di pesce		x
* Arachide e Derivati		
* Soia e derivati		x
* Latte e derivati del Latte	x	

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](http://www.geaindustrialimentari.com) - [info@geasrl.biz](mailto:info@geasrl.biz)

## SCHEDA TECNICA

	<b>4493-LASAGNE ALLA BOLOGNESE</b> <b>9X330G</b>	<b>Ed.02 Rev.06</b> <b>25/11/2024</b>
---	---	--

Pag. 2 di 6

LISTA ALLERGENI		
INTOLLERANTE	PRESENTE PER AGGIUNTA DIRETTA	CONTAMINAZIONE DERIVANTE DA CICLO PRODUTTIVO/MATERIA PRIMA
* Frutta a guscio e derivati: mandorle ( <i>Amygdalus communis</i> L.), nocciole ( <i>Corylus avellana</i> ), noci ( <i>Juglans regia</i> ), noci di acagiù ( <i>Anacardium occidentale</i> ), noci di 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> )		x
* Sedano		x
* Senape e derivati		x
* Semi di Sesamo e Derivati		
* Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiore a 10 mg/Kg. o 10mg/L espressi in SO <sub>2</sub>		
* Lupino e prodotti a base di lupino		
* Molluschi e derivati		x

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 checklist relativa al rischio allergeni da compilare per ciascuna referenza a noi destinata.

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI (valori medi riferiti a 100 g di prodotto)	
CARATTERISTICHE CHIMICHE	VALORI
Valore energetico (kJ)	609
Valore energetico (kcal)	119
Grassi	7,7 g
Di cui acidi grassi saturi	2,0 g
Carboidrati	12 g
Di cui zuccheri	1,0 g
Fibre	0,5 g
Proteine	5,6 g
Sale	0,9 g
Valori medi calcolati-fattori di conversione energetici reg. CE 1169/2011	

**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](http://www.geaindustrialimentari.com) - [info@geasrl.biz](mailto:info@geasrl.biz)

## SCHEDA TECNICA

	<b>4493-LASAGNE ALLA BOLOGNESE</b> <b>9X330G</b>	<b>Ed.02 Rev.06</b> <b>25/11/2024</b>
---	---	--

Pag. 3 di 6

### CONSERVAZIONE DOMESTICA

****o*** (-18°C)	18 mesi
** (-12°C)	1 mese
* (-6°C)	1 settimana
Nello scomparto del ghiaccio	3 giorni
Nel frigorifero	24h

<b>TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE</b>	18 mesi
--	---------

### ISTRUZIONI DI COTTURA

Microonde: mettere il prodotto ancora surgelato con il coperchio nel microonde a 900 Watt per 7 minuti. Attendere qualche minuto prima di servire.

Forno: riscaldare il forno a 180 °C per almeno 10min, rimuovere il coperchio e informare la vaschetta, ancora surgelata, sulla griglia del forno a metà altezza. Lasciare cuocere per 25min in forno ventilato.

I tempi di cottura possono variare a seconda del tipo di elettrodomestico utilizzato.

**Da consumarsi previa cottura.**

### CARATTERISTICHE DEI MATERIALI DI IMBALLO

Imballo Primario	Vaschetta e coperchio in pura fibra vergine/PET
Misure imballo primario	Vaschetta 184X119X40 mm (± 2 mm), Coperchio 186 X 121 mm (± 1mm)
Peso unità di vendita	
Imballo Secondario	Cartone
Peso cartone	200g
Codice EAN	
Misure imballo secondario	360X195X140H (mm)
Unità per cartone	9
Peso netto cartone	2,97 kg
Cartoni per Pallet	156

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](http://www.geaindustrialimentari.com) - [info@geasrl.biz](mailto:info@geasrl.biz)

## SCHEMA TECNICA

	<b>4493-LASAGNE ALLA BOLOGNESE 9X330G</b>	<b>Ed.02 Rev.06 25/11/2024</b>
---	---	------------------------------------

Pag. 4 di 6

### CARATTERISTICHE DEI MATERIALI DI IMBALLO

Strati per pallet	13
Cartoni per strato	12
Pallet	<b>EPAL-80X120</b>
Altezza massima	197 cm

### IDENTIFICAZIONE DELL'UNITÀ E DEL PALLET

	UNITÀ - SI/NO	PALLET - SI/NO
Nome del produttore	SI	SI
Peso del cartone	SI	
Lotto numero	SI	SI
Codice a barre	SI	SI
Data scadenza	SI	SI
Nome del prodotto/Descrizione	SI	SI
Codice alfa-numericò	<p>L identifica il termine "lotto", i primi due numeri identificano l'hanno (AA), le restanti tre cifre identificano il giorno giuliano di produzione (GGG) Esempio. 23001. La scadenza è identificata con mese/anno in numeri. Esempio: L MM – AAAA scadenza L.10/2029</p>	

### CARATTERISTICHE FISICHE

QUALITÀ E PARAMETRI FISICI	VALORI STANDARD	UNITÀ	VALORE MINIMO (legge 690/78 e direttive CEE)	VALORE MASSIMO
Peso netto dell'unità di vendita	330	g	- 3%	/
Colore	colore della salsa, tipico, omogeneo; caratteristico. assenza di colorazioni anomale.			
Caratteristiche organolettiche	Tipico			

**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](http://www.geaindustrialimentari.com) - [info@geasrl.biz](mailto:info@geasrl.biz)

## SCHEMA TECNICA

	<b>4493-LASAGNE ALLA BOLOGNESE</b> <b>9X330G</b>	<b>Ed.02 Rev.06</b> <b>25/11/2024</b>
---	---	--

Pag. 5 di 6

CARATTERISTICHE FISICHE				
Aroma/Odore	aromatico, delicato, tipico. Assenza di odori anomali o eccessivi.			
Sapore	tipico, delicato. Assenza di sapori eccessivi o anomali.			
Eventuali note	<b>Aspetto:</b> prodotto ben formato composto da strati di pasta conditi con ragù e besciamella. Il prodotto ha una consistenza disomogenea.			

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

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE				
MICRORGANISMI	VALORE OTTIMO	VALORI ACCETTABILI	UNITÀ	METODO
Carica microbica totale	$<10^5$	$< 10^6$	Ufc/g	x
Coliformi totali	$<10^2$	$< 10^3$	Ufc/g	x
Enterobatteriacee	$<10^2$	$< 10^4$	Ufc/g	x
E.coli	$<10$	$< 10^2$	Ufc/g	x
Staphylococcus aureus	$<10^2$	$< 10^3$	Ufc/g	x
Clostridi Solfito-riduttori	$<10$	$<10^2$	Ufc/g	x
Bacillus cereus	$<10^2$	$< 10^3$	Ufc/g	x
Salmonella spp	Assente in 25g	Assente in 25g	Ricerca in 25g	x
Listeria monocytogenes	Assente in 25g	$< 10$ oppure non oltre 11/g in 2 u.c. non oltre 110/g in 3 u.c	Ufc/g	x
Muffe e Lieviti	$<10^2$	$< 10^3$	Ufc/g	x

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](http://www.geaindustrialimentari.com) - [info@geasrl.biz](mailto:info@geasrl.biz)

## SCHEMA TECNICA

	<b>4493-LASAGNE ALLA BOLOGNESE</b> <b>9X330G</b>	<b>Ed.02 Rev.06</b> <b>25/11/2024</b>
---	---	--

Pag. 6 di 6

### 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

<b>ORGANISMI GENETICAMENTE MODIFICATI</b> 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.
<b>DICHIARAZIONE NON IRRADIATO (CE 1999/2/CE/e 1999/3/CE)</b>	Ai sensi della normativa vigente, il prodotto non ha subito trattamenti con radiazioni ionizzanti.
<b>RESIDUI DA PRODOTTI FITOSANITARI E ALTRI CONTAMINANTI</b>	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	LifeAnalytics	Neutron
Accreditazione	Lab N°299L	Lab N° 0026L

**CERTIFICAZIONE IFS AZIENDALE**  
**SISTEMA HACCP**  
 Prove microbiologiche effettuate presso il laboratorio accreditato  
 Trasporto effettuato tramite aziende di trasporto esterne qualificate