


SCHEMA TECNICA

	6869 – PLANT-BASED POLLO VEG AL PESTO AROMATICO CON CECI, PATATE E NOCCIOLE 5X250g	Ed.00 Rev.01 02/12/2024
---	---	------------------------------------

Pag. 1 di 6

DENOMINAZIONE PRODOTTO	
Nome prodotto	PLANT-BASED POLLO VEG AL PESTO AROMATICO CON CECI, PATATE E NOCCIOLE 5X250g
Marchio	ARTICA
Denominazione Commerciale	PLANT-BASED POLLO VEG AL PESTO AROMATICO CON CECI, PATATE E NOCCIOLE
Denominazione Legale	Preparazione gastronomica a base di proteine vegetali, salsa con basilico e prezzemolo, patate, ceci e nocciole, precotta e surgelata.
Codice EAN	8012488011234
CLAIMS	SENZA SOIA AGGIUNTA 23g PROTEINE PER VASCHETTA

INGREDIENTI
<p>Planted.chicken™ preparazione alimentare vegetale a base di proteine di piselli marinata 36% [preparazione proteica vegetale (acqua, proteine di pisello 33%, fibre di pisello, olio di colza, vitamina B12), olio di semi di girasole, sale, pepe nero], patate a fette 28% [patate, olio di semi di girasole, amido modificato, farina di riso, destrina, addensante: gomma di xantano, sale], salsa con basilico e prezzemolo 18% (olio di semi di girasole, acqua, prezzemolo 16%, basilico 9%, aceto di mele, sale fino, pepe nero), ceci precotti 12% (ceci, acqua, sale, antiossidante : acido ascorbico), pomodori 4%, nocciole 2%.</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		

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



**6869 – PLANT-BASED POLLO VEG AL PESTO AROMATICO CON CECI,
PATATE E NOCCIOLE 5X250g**

**Ed.00 Rev.01
02/12/2024**

Pag. 2 di 6

LISTA ALLERGENI

INTOLLERANTE	PRESENTE PER AGGIUNTA DIRETTA	CONTAMINAZIONE DERIVANTE DA CICLO PRODUTTIVO/MATERIA PRIMA
* Latte e derivati del Latte		x
* 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	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 ₂		
* 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)	959
Valore energetico (kcal)	231
Grassi	16,4 g
Di cui acidi grassi saturi	2,85 g
Carboidrati	7,6 g
Di cui zuccheri	0,48 g
Fibre	8,1 g
Proteine	9,3 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.geaindustrialimentari.com - info@geasrl.biz

SCHEDA TECNICA



6869 – PLANT-BASED POLLO VEG AL PESTO AROMATICO CON CECI,
PATATE E NOCCIOLE 5X250g

Ed.00 Rev.01
02/12/2024

Pag. 3 di 6

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI (valori medi riferiti a 100 g di prodotto)

CARATTERISTICHE CHIMICHE	VALORI
Sale	0,88 g
Valori medi calcolati-fattori di conversione energetici reg. CE 1169/2011	

CONSERVAZIONE DOMESTICA

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

TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE

18 mesi

ISTRUZIONI DI COTTURA

Microonde: inserire il prodotto ancora surgelato con il coperchio nel microonde 900 Watt per 4 minuti. Scuotere la confezione quindi aprire il coperchio.

In padella: Eliminare il coperchio e vaschetta, versare il prodotto ancora surgelato nella padella, cuocere per 7 minuti, a metà cottura aggiungere mezzo bicchiere d'acqua.

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 174X174X37 mm Coperchio 178x178mm (+/-1mm)
Peso unità di vendita	
Imballo Secondario	Cartone
Peso cartone	300g
Codice EAN	
Misure imballo secondario	185x185x185H (mm)

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

SCHEMA TECNICA

	6869 – PLANT-BASED POLLO VEG AL PESTO AROMATICO CON CECI, PATATE E NOCCIOLE 5X250g	Ed.00 Rev.01 02/12/2024
---	---	------------------------------------

Pag. 4 di 6

CARATTERISTICHE DEI MATERIALI DI IMBALLO

Unità per confezione	
Unità per cartone	5
Peso netto cartone	1,25 kg
Cartoni per Pallet	216
Strati per pallet	9
Cartoni per strato	24
Pallet	EPAL-80X120
Altezza massima	180 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	250	g	- 9g	/

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

	6869 – PLANT-BASED POLLO VEG AL PESTO AROMATICO CON CECI, PATATE E NOCCIOLE 5X250g	Ed.00 Rev.01 02/12/2024
---	---	------------------------------------

Pag. 5 di 6

CARATTERISTICHE FISICHE				
Colore	colore tipico della salsa,, omogeneo; caratteristico. assenza di colorazioni anomale.			
Caratteristiche organolettiche	Tipico			
Aroma/Odore	aromatico, delicato, tipico. Assenza di odori anomali o eccessivi.			
Sapore	tipico, delicato. Assenza di sapori eccessivi o anomali.			
Eventuali note	Aspetto: prodotto ben formato composto da una base di proteine vegetali, salsa con basilico e prezzemolo, patate, ceci e nocciole .			

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				
MICROORGANISMI	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

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

SCHEMA TECNICA

	6869 – PLANT-BASED POLLO VEG AL PESTO AROMATICO CON CECI, PATATE E NOCCIOLE 5X250g	Ed.00 Rev.01 02/12/2024
---	---	------------------------------------

Pag. 6 di 6

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

MICRORGANISMI	VALORE OTTIMO	VALORI ACCETTABILI	UNITÀ	METODO
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

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.
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	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		

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