


SCHEMA TECNICA

	4560-Melanzane alla Parmigiana 9X300g	Ed.00 Rev.05 21/11/2024
---	--	------------------------------------

Pag. 1 di 6

DENOMINAZIONE PRODOTTO	
Nome prodotto	Melanzane alla Parmigiana 9X300g
Marchio	ARTICA
Denominazione Commerciale	Melanzane alla Parmigiana
Denominazione Legale	Preparazione gastronomica composta da sugo al pomodoro, melanzane prefritte, mozzarella, precotta e surgelata.
Codice EAN	8012488000405

INGREDIENTI
<p>Sugo al pomodoro 60% [semi concentrato di pomodoro 71%, acqua, formaggio grattugiato (latte, sale, caglio, conservante: lisozima da uovo), cipolla, olio di semi di girasole, olio extravergine di oliva, sale, basilico 0,9%, aglio, zucchero, origano, pepe nero], melanzane prefritte 30% (melanzane, olio di semi di girasole), mozzarella 10% (latte vaccino pastorizzato, caglio microbico, sale, fermenti lattici).</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	
* 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		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

SCHEDA TECNICA

	4560-Melanzane alla Parmigiana 9X300g	Ed.00 Rev.05 21/11/2024
---	--	--

Pag. 2 di 6

LISTA ALLERGENI		
INTOLLERANTE	PRESENTE PER AGGIUNTA DIRETTA	CONTAMINAZIONE DERIVANTE DA CICLO PRODUTTIVO/MATERIA PRIMA
Brasile (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistacchi (<i>Pistacia vera</i>), noci macadamia o noci del Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>)		
* 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)	626
Valore energetico (kcal)	151
Grassi	12,0 g
Di cui acidi grassi saturi	2,2 g
Carboidrati	6,0 g
Di cui zuccheri	4,0 g
Fibre	1,8 g
Proteine	4,4 g
Sale	0,7 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 - info@geasrl.biz

SCHEMA TECNICA

	4560-Melanzane alla Parmigiana 9X300g	Ed.00 Rev.05 21/11/2024
---	--	------------------------------------

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

TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE	18 mesi
--	---------

ISTRUZIONI DI COTTURA

Microonde: mettere il prodotto ancora surgelato con il coperchio nel microonde a 900 Watt per 5 minuti. Si consiglia di lasciar riposare il prodotto 2 minuti prima di servire.

In forno tradizionale: introdurre la vaschetta senza coperchio, ancora surgelata, al centro del forno preriscaldato a 180°C per 18 minuti. Si consiglia di lasciar riposare il prodotto 2 minuti prima di servire.

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 184X119X40H mm Coperchio 186x121mm (+/-1mm)
Imballo Secondario	Cartone
Peso cartone	
Codice EAN	
Misure imballo secondario	360x95x140H (mm)
Unità per cartone	9
Peso netto cartone	2,7 kg
Cartoni per Pallet	156
Strati per pallet	13
Cartoni per strato	12

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

	4560-Melanzane alla Parmigiana 9X300g	Ed.00 Rev.05 21/11/2024
---	--	--

Pag. 4 di 6

CARATTERISTICHE DEI MATERIALI DI IMBALLO

Pallet	EPAL-80X120
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	300	g	- 3%	0
Colore	colore della salsa, tipico, omogeneo; caratteristico. assenza di colorazioni anomale.			
Caratteristiche organolettiche	Tipico			
Aroma/Odore	aromatico, delicato, tipico. Assenza di odori anomali o eccessivi.			

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

	4560-Melanzane alla Parmigiana 9X300g	Ed.00 Rev.05 21/11/2024
---	--	--

Pag. 5 di 6

CARATTERISTICHE FISICHE

Sapore	tipico, delicato. Assenza di sapori eccessivi o anomali.		
Eventuali note	Aspetto: prodotto ben formato composto da strati di melanzane prefritte conditi con sugo al pomodoro e mozzarella. 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 - info@geasrl.biz

SCHEMA TECNICA

	4560-Melanzane alla Parmigiana 9X300g	Ed.00 Rev.05 21/11/2024
---	--	--

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

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