


SCHEMA TECNICA

	1991 - FILETTO DI BRANZINO AL PEPE ROSA CON PATATE E ZUCCHINE GRIGLIATE 8 x 250 g	Ed.00 Rev.01 17/03/25
---	--	--

Pag. 1 di 5

DENOMINAZIONE PRODOTTO	
Nome prodotto	FILETTO DI BRANZINO AL PEPE ROSA CON PATATE E ZUCCHINE GRIGLIATE
Marchio	ARTICA
Denominazione Commerciale	FILETTO DI BRANZINO AL PEPE ROSA CON PATATE E ZUCCHINE GRIGLIATE
Denominazione Legale	Preparazione gastronomica a base di verdure branzino e pepe rosa, surgelata
Codice EAN	8000934003643

INGREDIENTI
Verdure grigliate 56% (patate e zucchine in proporzione variabile), filetto di branzino 32%, salsa 11,8% [acqua, olio extravergine di oliva, vino bianco (contiene solfiti), prezzemolo 2,6%, sale, addensante: gomma guar], pepe rosa 0,2%.

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
Crostaeei e prodotti a base di crostaeei		X
Uova e prodotti a base di uova.		X
Pesce e prodotti a base di pesce	X	
Arachidi e prodotti a base di arachidi		
Soia e prodotti a base di soia		X
Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)		X
Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (<i>Amygdalus communis</i> L.), nocchie (<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>), e i loro prodotti		X
Sedano e prodotti a base di sedano		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

	1991 - FILETTO DI BRANZINO AL PEPE ROSA CON PATATE E ZUCCHINE GRIGLIATE 8 x 250 g	Ed.00 Rev.01 17/03/25
---	---	---------------------------------

Pag. 2 di 5

LISTA ALLERGENI

INTOLLERANTE	PRESENTE PER AGGIUNTA DIRETTA	CONTAMINAZIONE DERIVANTE DA CICLO PRODUTTIVO/MATERIA PRIMA
Senape e prodotti a base di senape		X
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo		X
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO ₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.	X	
Lupini e prodotti a base di lupini		
Molluschi e prodotti a base di molluschi		X

L'azienda, per la cross-contaminazione, 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.

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

CARATTERISTICHE CHIMICHE	VALORI
Valore energetico (kJ)	467
Valore energetico (kcal)	112
Grassi	6.3
Di cui acidi grassi saturi	1.2
Carboidrati	6.7
Di cui zuccheri	1.5
Proteine	6.6
Sale	0.33

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**1991 - FILETTO DI BRANZINO AL PEPE ROSA CON PATATE E
ZUCCHINE GRIGLIATE
8 x 250 g****Ed.00 Rev.01
17/03/25**

Pag. 3 di 5

CONSERVAZIONE DOMESTICA

****o*** (-18°C)	Vedi la data riportata sulla confezione
** (-12°C)	1 mese
* (-6°C)	1 settimana
Nello scomparto del ghiaccio	3 giorni
Nel frigorifero	24 ore

TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE

20 mesi dalla data di produzione.

MODALITA' DI PREPARAZIONE


FORNO A MICROONDE	Sollewa una parte della pellicola trasparente e cuoci per 7 min a 800 W. I tempi di cottura possono variare in funzione della tipologia e marca del forno a microonde.
FORNO TRADIZIONALE	Rimuovi completamente la pellicola trasparente dalla vaschetta e cuoci per circa 15-20 min a 180° C nel forno preriscaldato e ventilato. Non usare né il forno a gas né la modalità grill.
PADELLA	Disponi il contenuto della vaschetta in una padella antiaderente, aggiungi mezzo bicchiere d'acqua e cuoci con coperchio a fuoco medio per circa 7 minuti, girando delicatamente il pesce a metà cottura.

CARATTERISTICHE DEI MATERIALI DI IMBALLO

Imballo Primario	Vaschetta: C/PAP 81 Film: PET 1
Peso	18 g
Imballo Secondario	Astuccio in cartoncino PAP21
Misure imballo secondario L X P X H (mm)	231 X 146 X 32,5
Imballo terziario L X P X H (mm)	Cartone
Misure imballo terziario (mm)	299 x 245 x 143
Unità per confezione	1
Unità per cartone	8

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 253571www.geaindustrialimentari.com - info@geasrl.biz

SCHEDA TECNICA

	1991 - FILETTO DI BRANZINO AL PEPE ROSA CON PATATE E ZUCCHINE GRIGLIATE 8 x 250 g	Ed.00 Rev.01 17/03/25
---	--	--

Pag. 4 di 5

CARATTERISTICHE DEI MATERIALI DI IMBALLO	
Peso netto cartone	2000 g
Cartoni per Pallet	144
Strati per pallet	12
Cartoni per strato	12
Altezza massima (cm)	190

IDENTIFICAZIONE DELL'UNITÀ E DEL PALLET		
	UNITÀ - SI/NO	PALLET - SI/NO
Nome del produttore	X	X
Peso del cartone	X	
Lotto numero	X	X
Codice a barre	X	X
Data scadenza	X	X
Nome del prodotto	X	X
Codifica del lotto (Codice alfa-numerico)	- LETTERA: Rappresenta l'anno - NUMERO [3 CIFRE]: N° del giorno dell'anno di produzione	

CARATTERISTICHE FISICHE	
QUALITÀ E PARAMETRI FISICI	VALORI STANDARD
Peso netto dell'unità di vendita	250 g
Caratteristiche organolettiche	Filetto di branzino con zucchine e patate
Colore	Variegato: dal giallo delle patate grigliate al verde delle zucchine
Odore/Sapore	Gusto delicato di pesce, patate e zucchine

ORGANISMI GENETICAMENTE MODIFICATI	SI/NO
Sono presenti nel prodotto Organismi geneticamente Modificati, Mais o Soya?	NO

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

	1991 - FILETTO DI BRANZINO AL PEPE ROSA CON PATATE E ZUCCHINE GRIGLIATE 8 x 250 g	Ed.00 Rev.01 17/03/25
---	--	----------------------------------

Pag. 5 di 5

Le materie prime ed i loro componenti derivano da Organismi geneticamente Modificati, Mais o Soya?	NO
Presenti nel processo produttivo Organismi geneticamente Modificati, Mais o Soya?	NO

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

MICRORGANISMI	VALORI LIMITE	UNITÀ
Listeria monocytogenes	Assente (qualitativa) <100 (quantitativa)	Presenza - assenza / 25 g ufc/g
Salmonella spp.	Assente	Presenza - assenza / 25 g
Escherichia coli	< 100	ufc/g
Staphilococchi coag +	<100	ufc/g

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 / accreditamento	NEOTRON SPA (0026L) LAEMME GROUP SRL (0198L)

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