

## SCHEMA TECNICA

	<b>6514-RISOTTO ALLO ZAFFERANO</b> <b>5x300g</b>	<b>Ed.00 Rev.06</b> <b>31/03/2025</b>
---	---	--

Pag. 1 di 6

DENOMINAZIONE PRODOTTO	
Nome prodotto	<b>RISOTTO ALLO ZAFFERANO 5x300g</b>
Marchio	ARTICA
Denominazione Commerciale	RISOTTO ALLO ZAFFERANO
Denominazione Legale	Preparazione gastronomica a base di riso precotto condito con salsa allo zafferano, precotta e surgelata
Codice EAN	8012488009378

INGREDIENTI
<p>salsa allo zafferano 51,7% [besciamella (acqua, <b>latte</b> in polvere, amido modificato, siero di <b>latte</b>, fibra vegetali (bambù, inulina), sale), <b>panna (latte)</b>, Grana Padano DOP 9,7% (<b>latte</b>, sale, caglio animale, conservante: liozima proteina dell'uovo), <b>burro (latte)</b>, cipolla, vino bianco, sale, estratto di carne bovina (carne bovina, sale), zafferano 0,02%], riso carnaroli precotto 48,3% (acqua, riso).</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	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](http://www.geaindustrialimentari.com) - [info@geasrl.biz](mailto:info@geasrl.biz)

## SCHEDA TECNICA

	<b>6514-RISOTTO ALLO ZAFFERANO</b> <b>5x300g</b>	<b>Ed.00 Rev.06</b> <b>31/03/2025</b>
---	---	--

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 <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)	721
Valore energetico (kcal)	172
Grassi	7,9 g
Di cui acidi grassi saturi	4,7 g
Carboidrati	21 g
Di cui zuccheri	1,8 g
Fibre	0,8 g
Proteine	4,2 g
Sale	0,6 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)

## SCHEMA TECNICA

	<b>6514-RISOTTO ALLO ZAFFERANO</b> <b>5x300g</b>	<b>Ed.00 Rev.06</b> <b>31/03/2025</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: inserire il prodotto ancora surgelato con il coperchio nel microonde a 900 Watt per 5 minuti. Scuotere la confezione quindi aprire il coperchio. In padella: Eliminare il coperchio mettere il prodotto ancora surgelato nella padella, cuocere per 6 minuti, aggiungendo un cucchiaio di acqua alla volta, se serve.

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)
Imballo Secondario	Cartone
Peso cartone	300g
Codice EAN	
Misure imballo secondario	185x185x185H (mm)
Unità per cartone	5
Peso netto cartone	1,5 kg
Cartoni per Pallet	216
Strati per pallet	9
Cartoni per strato	24
Pallet	<b>EPAL-80X120</b>

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>6514-RISOTTO ALLO ZAFFERANO</b> <b>5x300g</b>	<b>Ed.00 Rev.06</b> <b>31/03/2025</b>
---	---	--

Pag. 4 di 6

### CARATTERISTICHE DEI MATERIALI DI IMBALLO

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-numeric	<p><b>L</b> 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%	/
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.			
Sapore	tipico, delicato. Assenza di sapori eccessivi o anomali.			

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>6514-RISOTTO ALLO ZAFFERANO</b> <b>5x300g</b>	<b>Ed.00 Rev.06</b> <b>31/03/2025</b>
---	---	--

Pag. 5 di 6

### CARATTERISTICHE FISICHE

Eventuali note	Aspetto: prodotto ben formato composto da riso precotto condito con salsa allo zafferano. Il prodotto ha una consistenza omogenea.
----------------	--

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
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

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>6514-RISOTTO ALLO ZAFFERANO</b> <b>5x300g</b>	<b>Ed.00 Rev.06</b> <b>31/03/2025</b>
---	---	--

Pag. 6 di 6

DICHIARAZIONI	
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		
<b>LABORATORIO ANALITICO ESTERNO</b>		
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](http://www.geaindustrialimentari.com) - [info@geasrl.biz](mailto:info@geasrl.biz)