

GEA	MANUALE DI AUTOCONTROLLO
Mod. 25	Scheda tecnica prodotti forniti
Revisione 05	20/05/2008

**SPECIFICA TECNICA PRODOTTO**

<b>NOME DEL PRODOTTO</b>	<b>LASAGNE PRECOTTE E SURGELATE IQF 5 X 2 -</b>		

**PAESE DI ORIGINE : ITALIA**

<b>DATI DEL CLIENTE</b>		
NOME DEL CLIENTE		
INDIRIZZO		
Telefono numero		
Fax numero:		
E-mail		
Nome del contatto		

<b>DATI DEL FORNITORE</b>		
NOME DEL FORNITORE	<b>Gea Srl</b>	
INDIRIZZO	<b>Strada Marziana, 17</b>	
	<b>Parona Lomellina</b>	
	<b>Italia</b>	
Telefono numero	<b>0384/253571</b>	
Fax numero	<b>0384/253571</b>	
E Mail:	<b>parona@geasrl.biz</b>	

GEA	MANUALE DI AUTOCONTROLLO
Mod. 25	Scheda tecnica prodotti forniti
Revisione 05	20/05/2008

### SPECIFICA TECNICA PRODOTTO

<b>NOME DEL PRODOTTO</b>	<b>LASAGNE PRECOTTE E SURGELATE IQF 5 X 2 –</b>

#### SEZIONE 1 – DATI DELLE MATERIE PRIME UTILIZZATE

<b>Ingredienti</b>	<b>Paese d'Origine</b>	<b>Categoria di Additivi dichiarati</b>
Semola di grano duro	Europea e trasformata in Italia	Nessun additivo
Farina di grano tenero	Europea e trasformata in Italia	Nessun additivo
Misto d'uovo pastorizzato	Spagna e Italia trasformata in Italia	Nessun additivo
Acqua		

GEA	MANUALE DI AUTOCONTROLLO
Mod. 25	Scheda tecnica prodotti forniti
Revisione 05	20/05/2008

### SPECIFICA TECNICA PRODOTTO

<b>NOME DEL PRODOTTO</b>	<b>LASAGNE PRECOTTE E SURGELATE IQF 5 X 2 –</b>

#### **SEZIONE 1 – DATI DELLE MATERIE PRIME UTILIZZATE**

<b>DATI DEI CIBI INTOLLERANTI</b>		
<b>INTOLLERANTE</b>	<b>PRESENTE SI/NO</b>	<b>SPECIFICARE LA MATERIA PRIMA</b>
* Sedano	No	
* Uova e prodotti a base di uova	Si	Misto d'uovo pastorizzato
* Pesce	No	
* Cereali contenenti Glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati	Si	Semola di grano duro e farina di grano tenero
* Lattosio	No	
* Latte e derivati del Latte	No	
* Senape e derivati	No	
* Noci Comuni e derivati	No	
* Noci di Acagiù	No	
* Noci di Pecan	No	
* Noci del Brasile	No	
* Noci del Queensland	No	
* Mandorle	No	
* Nocciole	No	
* Pistacchi	No	
* Olio di Arachide e Derivati	No	
* Semi di Sesamo e Derivati	No	
* Molluschi e derivati	No	
* Crostacei e prodotti a base di crostacei	No	
* Pesce e prodotti a base di pesce	No	
* Olio di Soya e derivati	No	
* Lupino e prodotti a base di lupino	No	
* Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiore a 10 mg/Kg. o 10mg/L espressi in SO2	No	

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 check-list relativa al rischio allergeni da compilare per ciascuna referenza a noi destinata.

GEA	MANUALE DI AUTOCONTROLLO
Mod. 25	Scheda tecnica prodotti forniti
Revisione 05	20/05/2008

### SPECIFICA TECNICA PRODOTTO

<b>NOME DEL PRODOTTO</b>	<b>LASAGNE PRECOTTE E SURGELATE IQF 5 X 2 –</b>

#### SEZIONE 2 – DESCRIZIONE DEL PROCESSO

<b>HACCP – DESCRIZIONE DEL PROCESSO</b>	
<p>Il prodotto impastato e laminato viene cotto in cuocitore a temperatura compresa fra 90°C e 97°C per un tempo di permanenza compreso fra 90 e 150 secondi. Di seguito la sfoglia di pasta viene raffreddata, tagliata; i prodotti così ottenuti vengono surgelati e interfogliati manualmente, confezionati sottovuoto e quindi avviati rapidamente al metal –detector ed alla cella di stoccaggio.</p>	

#### SEZIONE 3 – STOCCAGGIO E INFORMAZIONI SULLO STOCCAGGIO

<b>REQUISITI RACCOMANDATI PER LO STOCCAGGIO</b>		
	TEMPERATURA (°C)	
Massima:	<b>-18</b>	
Minima:	<b>-25</b>	
Ottimale:	<b>-18</b>	
<b>Tempo di stoccaggio a temperatura ottimale</b>		
Massimo tempo dalla data di Produzione : <b>18 mesi</b>		
Minimo tempo dalla data di Spedizione : <b>18 mesi</b>		

<b>Caratteristiche dei materiali di imballo</b>		
Imballo Primario:	<b>Film HDPE conforme al contatto con gli alimenti</b>	
Imballo Secondario:	<b>Film 5 x 2 Kg.</b>	
Imballo terziario:	<b>Cartone</b>	
Peso della singola unità	<b>2 Kg.</b>	
Peso del cartone	<b>10 Kg.</b>	
Unità per Pallets	<b>72</b>	
Altezza massima	<b>2 m</b>	

GEA	MANUALE DI AUTOCONTROLLO
Mod. 25	Scheda tecnica prodotti forniti
Revisione 05	20/05/2008

### SPECIFICA TECNICA PRODOTTO

<b>NOME DEL PRODOTTO</b>	<b>LASAGNE PRECOTTE E SURGELATE IQF 5 X 2 –</b>

<b>Identificazione dell'Unità e del Pallets :</b>		
-	UNITA' - SI / NO	PALLET - SI / NO
Nome del produttore	<b>SI</b>	<b>SI</b>
Peso del cartone	<b>SI</b>	<b>SI</b>
Lotto numero	<b>SI</b>	<b>SI</b>
Codice a barre	<b>NO</b>	<b>SI</b>
Data di produzione /Data scadenza	<b>SI</b>	<b>SI</b>
Nome del prodotto/Descrizione	<b>SI</b>	<b>SI</b>
Definizione per la tracciabilità	<b>Codice alfa-numeric:</b> L identifica il termine "lotto", i primi numeri identificano il giorno di produzione, la prima lettera l'anno di produzione (2005: E; 2006: F; 2007: G; 2008: H), la seconda lettera il mese di produzione (Gennaio: A; Febbraio: B ecc.), il terzo numero se presente il turno di produzione. La scadenza è identificata con mese/anno in numeri. Esempio: L 22 – HD scadenza 10/2009	

GEA	MANUALE DI AUTOCONTROLLO
Mod. 25	Scheda tecnica prodotti forniti
Revisione 05	20/05/2008

### SPECIFICA TECNICA PRODOTTO

<b>NOME DEL PRODOTTO</b>	<b>LASAGNE PRECOTTE E SURGELATE IQF 5 X 2 -</b>

<b>SEZIONE 4 – INFORMAZIONI NUTRIZIONALI</b>	
<b>Caratteristiche chimiche</b>	<b>Valori di riferimento</b>
Energia (KJ)	<b>950+/-3%</b>
Energia (Kcal)	<b>220+/-3%</b>
Umidità	<b>40 – 50%</b>
Proteine	<b>7 - 9%</b>
Proteine (N x 6.25) sul secco	<b>14 - 16%</b>
Grasso dopo idrolisi	<b>1 – 3%</b>
Grasso dopo idrolisi sul secco	<b>2 – 4 %</b>
Ceneri	<b>0,2 – 0,6%</b>
Ceneri sul secco	<b>0,7 – 0,9%</b>
Carboidrati per differenza	<b>40 – 45 %</b>

### **SEZIONE 5 – CARATTERISTICHE FISICHE**

<b>Qualità e parametrici fisici</b>	<b>Valori standard</b>	<b>Unità</b>	<b>Valore Minimo</b>	<b>Valore Massimo</b>
<b>Peso dell'unità</b>	<b>2</b>	<b>Kg.</b>		
<b>Dimensione della sfoglia</b>	<b>460</b>	<b>mm</b>	<b>457</b>	<b>463</b>
<b>Dimensione della sfoglia</b>	<b>255</b>	<b>mm</b>	<b>252</b>	<b>258</b>
<b>Forma</b>	<b>Rettangolare</b>			
<b>Colore</b>	<b>Giallo dorato</b>			
<b>Caratteristiche organolettiche</b>	<b>Tipiche del prodotto</b>			
<b>Aroma/ Odore</b>	<b>Tipiche del prodotto</b>			
<b>Consistenza</b>	<b>Al- dente</b>			

GEA	MANUALE DI AUTOCONTROLLO
Mod. 25	Scheda tecnica prodotti forniti
Revisione 05	20/05/2008

### SPECIFICA TECNICA PRODOTTO

<b>NOME DEL PRODOTTO</b>	<b>LASAGNE PRECOTTE E SURGELATE IQF 5 X 2 -</b>

#### SEZIONE 7 – CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Microrganismi	Valore Standard	Unità	Metodo
<b>Carica Microbica totale</b>	100.000	<b>Cfu /g</b>	<b>PCA</b>
<b>Coliformi</b>	100	<b>Cfu /g</b>	<b>VRBA</b>
<b>E.coli</b>	Assente	<b>Cfu /g</b>	<b>TBA</b>
<b>S.aureus</b>	50	<b>Cfu /g</b>	<b>Baird Parker</b>
<b>Salmonella specie</b>	Absent /25g	<b>Cfu /g</b>	<b>BPW Agar</b>
<b>Listeria monocytogenes</b>	Absent /25g	<b>Cfu /g</b>	<b>LEB</b>

#### DATI LABORATORIO ANALISI

<b>ROUTINE</b>	
<b>Laboratorio</b>	<b>Neutron</b>
<b>Accreditazione</b>	UNI EN 9001: 2000 CERTIQUALITY n° 1522/2- SINAL 0026- IQNET N° IT2332- IT 4750 - CSQA n° 079 ( <b>Italian Government Accreditation</b> )

**CERTIFICAZIONE BRC-** Certificato N° A01903P rilasciato il 28 Settembre 2011  
**SISTEMA HACCP** applicato secondo la legislazione vigente.  
 Prove microbiologiche effettuate presso il laboratorio aziendale non accreditato.  
 Trasporto effettuato in regime di temperatura controllata secondo quanto disposto dalle leggi vigenti.

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

#### SEZIONE 9 – AZIONE PREVENTIVE

Viene utilizzato il metal-detector nel processo produttivo?	<b>Si</b>	Se si, riportare i parametri di controllo effettuati	<b>2,5 mm FE, 3 mm nonFE, 4 mm acciaioInox</b>
---	-----------	--	--

GEA	MANUALE DI AUTOCONTROLLO
Mod. 25	Scheda tecnica prodotti forniti
Revisione 05	20/05/2008

### SPECIFICA TECNICA PRODOTTO

<b>NOME DEL PRODOTTO</b>	<b>LASAGNE PRECOTTE E SURGELATE IQF 5 X 2 –</b>


### **SEZIONE 10 – APPROVAZIONE DELLA SPECIFICA TECNICA**

IL Cliente prenderà visione dalla suddetta specifica ed apponendo il timbro e la firma intenderà accettate le informazioni riportate.

La specifica dovrà essere cortesemente rinviata alla Gea s.r.l,

La Gea s.r.l , non ricevendo entro un mese, dalla data di invio , la documentazione firmata intende accettato ed approvato il documento.

Questo documento contiene informazioni riservate di proprietà della Gea s.r.l..

Qualsiasi uso da parte di terzi senza autorizzazione della società emittente sarà perseguito a termini di legge.

Le informazioni qui riportate sono da considerarsi corrette ed accurate al meglio delle nostre conoscenze.

Tutte le informazioni sono valide sino a nuova revisione.

DATA DI COMPILAZIONE	24/08/2011
Nome, Cognome e Funzione del compilatore	Controllo qualità – Stefania Lenzi
Firma e timbro del Cliente	