

GEA Srl	MANUALE DI AUTOCONTROLLO
Mod. 25	Scheda tecnica prodotti forniti
Revisione 06	20/10/2015

SPECIFICA TECNICA PRODOTTO

NOME DEL PRODOTTO	Pasta fresca all'uovo precotta e surgelata 5 x 2
-------------------	--

PAESE DI ORIGINE : ITALIA

DATI DEL CLIENTE		
NOME DEL CLIENTE		
INDIRIZZO		
Telefono numero		
Fax numero:		
E-mail		
Nome del contatto		

DATI DEL FORNITORE		
NOME DEL FORNITORE	Gea Srl	
INDIRIZZO	Strada Marziana, 17	
	Parona Lomellina (PV)	
	Italia	
Telefono numero	0384/253571	
Fax numero	0384/253571	
E mail:	parona@geasrl.biz	
E.mail qualità:	quality.parona@geasrl.biz	

GEA Srl	MANUALE DI AUTOCONTROLLO
Mod. 25	Scheda tecnica prodotti forniti
Revisione 06	20/10/2015

### SPECIFICA TECNICA PRODOTTO

NOME DEL PRODOTTO	Pasta fresca all'uovo precotta e surgelata 5 x 2
-------------------	--

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

DENOMINAZIONE LEGALE DI VENDITA: Pasta fresca all'uovo precotta e surgelata.

EVENTUALI CLAIM DI PRODOTTO: NN

Ingredienti: semola di **grano** duro, farina di **grano** tenero, acqua, **uova** (19 %)

Preparazione: NN

Potrebbe contenere anche tracce di **soia** e **senape**

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI (valori medi riferiti a 100 g di prodotto)		
<i>Valore energetico</i>	887 kJ	209 kcal
<i>Grassi</i>	2.3 g	
<i>Di cui acidi grassi saturi</i>	0.6 g	
<i>Carboidrati</i>	38 g	
<i>Di cui zuccheri</i>	< 0.5 g	
<i>Proteine</i>	9.2 g	
<i>Sale</i>	0.07 g	

Ingredienti	Paese d'Origine	Categoria di Additivi eventualmente presenti
Semola di grano duro	Italia, Canada, Stati Uniti	NN
Farina di grano tenero	Italia, Germania, Austria, Ungheria	NN
Acqua	Acquedotto	NN
Uova pastorizzate	Italia	NN

<b>GEA Srl</b>	<b>MANUALE DI AUTOCONTROLLO</b>
<b>Mod. 25</b>	<b>Scheda tecnica prodotti forniti</b>
<b>Revisione 06</b>	<b>20/10/2015</b>

### SPECIFICA TECNICA PRODOTTO

NOME DEL PRODOTTO	Pasta fresca all'uovo precotta e surgelata 5 x 2
-------------------	--

<b>LISTA ALLERGENI</b>		
ALLERGENE	PRESENTESI/NO	SPECIFICARE LA MATERIA PRIMA
* Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, farro, kamut)	SI	Farine e semola
* Crostacei e prodotti derivati	No	
* Uova e prodotti a base di uova	SI	Misto uovo pastorizzato
* Pesce e prodotti a base di pesce	No	
* Arachidi e prodotti a base di arachidi	No	
* Soia e prodotti a base di soia	No*	*possibile cross contaminante delle farine impiegate
* Latte e prodotti a base di latte	No	
* Frutta a guscio : mandorle, nocciole, noci, noci di acagiu', noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o del Queensland.	No	
* Sedano e prodotti a base di sedano	No	
* Senape e prodotti a base di senape	No	*possibile cross contaminante delle farine impiegate
* Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo	No	
* Anidride solforosa e solfiti se superiori a 10 ppm	No	
* Lupini e prodotti a base di lupini	No	
* Molluschi e prodotti a base di molluschi	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.

<b>GEA Srl</b>	<b>MANUALE DI AUTOCONTROLLO</b>
<b>Mod. 25</b>	<b>Scheda tecnica prodotti forniti</b>
<b>Revisione 06</b>	<b>20/10/2015</b>

### SPECIFICA TECNICA PRODOTTO

NOME DEL PRODOTTO	Pasta fresca all'uovo precotta e surgelata 5 x 2
-------------------	--

#### **SEZIONE 2 – DESCRIZIONE DEL PROCESSO**

Miscelazione ingredienti, laminazione, cottura in acqua. Taglio, surgelazione e confezionamento.

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

Prodotto surgelato. Temperatura di stoccaggio :	-18 °C	
Tempo di conservazione dalla data di produzione (stoccaggio surgelato) :	18 mesi	

#### **Caratteristiche dei materiali di imballo**

Imballo Primario:	Interfoglio azzurro e film trasparente
Imballo Secondario:	Cartone
Codice a barre	8014570000454
Unità per confezione	11 fogli
Unità per cartone	5
Peso netto cartone	2000
Cartoni per Pallet	72
Strati per pallet	12
Cartoni per strato	6
Altezza massima	

#### **Identificazione dell'Unità e del Pallets :**

	UNITA' - SI / NO	PALLET - SI / NO
Nome del produttore	SI	SI
Peso del cartone	SI	SI
Lotto numero	SI	SI
Codice a barre	SI	SI
Data di produzione /Data scadenza	SI	SI
Nome del prodotto/Descrizione	SI	SI

Codice alfa-numerico: 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 Srl	MANUALE DI AUTOCONTROLLO
Mod. 25	Scheda tecnica prodotti forniti
Revisione 06	20/10/2015

### SPECIFICA TECNICA PRODOTTO

NOME DEL PRODOTTO	Pasta fresca all'uovo precotta e surgelata 5 x 2
-------------------	--

#### SEZIONE 4 – CARATTERISTICHE FISICHE

Qualità e parametri fisici	Valori standard	Unità	Valore Minimo	Valore Massimo
Peso netto dell'unità di vendita	182	g	177	187
Dimensione (diametro o lunghezza/larghezza)	460	mm	455	465
Dimensione (diametro o lunghezza/larghezza)	255	mm	250	260
Forma	Rettangolare			
Colore	Giallo			
Caratteristiche organolettiche	Tipiche del prodotto			
Aroma/ Odore	Tipiche del prodotto			
Sapore	Tipico del prodotto			
Eventuali note				

ORGANISMI GENETICAMENTE MODIFICATI -	
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

#### SEZIONE 5 – CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Microrganismi	Valore Standard	Valori limite	Unità
Carica Microbica totale	< 10.000	< 100.000	Ufc/g
Coliformi	< 100	< 100	Ufc/g
E.coli	< 10	< 10	Ufc/g
S.aureus	< 50	< 50	Ufc/g
Salmonella specie	Assente	Assente	Ufc/25g
Listeria monocytogenes	Assente	Assente	Ufc/25g

GEA Srl	MANUALE DI AUTOCONTROLLO
Mod. 25	Scheda tecnica prodotti forniti
Revisione 06	20/10/2015

SPECIFICA TECNICA PRODOTTO

NOME DEL PRODOTTO	Pasta fresca all'uovo precotta e surgelata 5 x 2
-------------------	--

**SEZIONE 6 – PESTICIDI E ALTRI CONTAMINANTI**

Prodotto conforme alle norme Europee ed Italiane in vigore, riguardanti la quantità massima di residui di sostanze attive tollerate nei prodotti alimentari, inclusi micotossine, metalli pesanti, ecc.

**SEZIONE 7 – MISURE PREVENTIVE**

Viene utilizzato il metal-detector nel processo produttivo?	Si	Se sì, riportare i parametri di controllo effettuati	2.5 mm Fe, 3 mm non Fe, 3.5 mm acciaio
---	----	--	--

**CERTIFICAZIONE E ADEGUAMENTO LEGISLATIVO**

**LABORATORIO ANALITICO ESTERNO**

Laboratorio	Neutron
Accreditazione	UNI EN 9001: 2000 CERTIQUALITY n° 1522/2- SINAL 0026- IQNET N° IT2332- IT 4750 - CSQA n° 079 (Italian Government Accreditation)
CERTIFICAZIONE BRC AZIENDALE - ULTIMO RINNOVO 09/2021	

DATA DI COMPILAZIONE	04/02/2022
Nome, Cognome e Funzione del compilatore	Maria Poma CQ
Firma e timbro del Cliente	

29.04.22  
 NETTUNO ALIMENTARI S.p.A.  
