



## FICHA TÉCNICA



**2548-CANELONES DE RICOTTA Y ESPINACAS**  
**50 g 3 x 1 kg NEUTRO**

**Ed.00 Rev.03**  
**27/03/2023**

Pág. 1 de 6

### DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO

|                        |                                                                    |
|------------------------|--------------------------------------------------------------------|
| Nombre del producto    | <b>CANELONES DE RICOTTA Y ESPINACAS 3x1 kg</b>                     |
| Marca                  | //                                                                 |
| Denominación comercial | <b>CANNELLONI DE RICOTTA Y ESPINACAS 50 g 3 x 1 kg</b>             |
| Denominación legal     | Pasta de huevo precocida rellena de ricotta y espinacas, congelada |
| Código EAN             | 8012488009859                                                      |

### INGREDIENTES

Pasta de huevo precocida 35 %: sémola de **trigo** duro (**gluten**), harina de **trigo** blando (**gluten**), **huevos** 20 %\*, agua

Relleno 65 %: ricotta 86 % (suero de **leche**, **nata**, sal), espinacas 7 %, pan rallado [harina de **trigo** blando, agua, sal, levadura de cerveza] (**gluten**), Grana Padano DOP (**leche**, sal, cuajo animal, conservante: lisozima de **huevo**), sal.

\*El 20 % de huevos se ha calculado sobre la base de la sémola, tal y como establece el Decreto del Presidente de la República n.º 187, de 9 de febrero de 2001

### LISTA DE ALÉRGENOS

| INTOLERANCIA                                                                                                                                                                                          | PRESENTE POR<br>AÑADIDO DIRECTO | CONTAMINACIÓN DERIVADA DEL<br>CICLO PRODUCTIVO/MATERIA PRIMA |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------|--------------------------------------------------------------|
| * Cereales que contienen gluten (es decir: trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas) y productos derivados                                                             | x                               |                                                              |
| * Crustáceos y productos a base de crustáceos                                                                                                                                                         |                                 | x                                                            |
| * Huevos y productos a base de huevos                                                                                                                                                                 | x                               |                                                              |
| * Pescado y productos a base de pescado                                                                                                                                                               |                                 | x                                                            |
| * Cacahuets y derivados                                                                                                                                                                               |                                 |                                                              |
| * Soja y derivados                                                                                                                                                                                    |                                 | x                                                            |
| * Leche y derivados de la leche                                                                                                                                                                       | x                               |                                                              |
| * Frutos secos y derivados: almendras ( <i>Amygdalus communis</i> L.), avellanas ( <i>Corylus avellana</i> ), nueces ( <i>Juglans regia</i> ), anacardos ( <i>Anacardium occidentale</i> ), nueces de |                                 | x                                                            |

GEA Industrie Alimentari s.r.l.

**Planta de Osteria Grande:** Via Lombardia 2/M, 40060 Osteria Grande (BO), Italia - Tel. +39 051 946456 - Fax +39 051 6958180

**Planta de Rapallo:** Via San Pietro 38/A, 16035 Rapallo (GE), Italia - Tel. +39 0185 261271 - Fax +39 0185 260991

**Planta de Parona:** St. Marziana 17, 27020 Parona (PV), Italia - Tel. +39 0384 253571 - Fax +39 0384 253571

[www.geaindustrierealimentari.com](http://www.geaindustrierealimentari.com) - [info@geasrl.biz](mailto:info@geasrl.biz)

## FICHA TÉCNICA



**2548-CANNELONES DE RICOTTA Y ESPINACAS**  
**50 g 3 x 1 kg NEUTRO**

**Ed.00 Rev.03**  
**27/03/2023**

Pág.2 de 6

### LISTA DE ALÉRGENOS

| INTOLERANTE                                                                                                                                                                                          | PRESENTE POR<br>AÑADIDO DIRECTO | CONTAMINACIÓN DERIVADA DEL<br>CICLO DE PRODUCCIÓN/MATERIA<br>PRIMA |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------|--------------------------------------------------------------------|
| nuez de pecán [Carya illinoensis (Wangenh.) K. Koch],<br>nueces de Brasil (Bertholletia excelsa), pistachos (Pistacia<br>vera), nueces de macadamia o nueces de Queensland<br>(Macadamia ternifolia) |                                 |                                                                    |
| * Apio                                                                                                                                                                                               |                                 | x                                                                  |
| * Mostaza y derivados                                                                                                                                                                                |                                 | x                                                                  |
| * Semillas de sésamo y derivados                                                                                                                                                                     |                                 |                                                                    |
| * Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a<br>10 mg/kg o 10 mg/l expresados en SO <sub>2</sub>                                                                                   |                                 |                                                                    |
| * Altramuz y productos a base de altramuz                                                                                                                                                            |                                 |                                                                    |
| * Moluscos y derivados                                                                                                                                                                               |                                 | x                                                                  |

Para evitar la contaminación cruzada, la empresa aplica un procedimiento técnico de gestión del riesgo de alérgenos que prevé la limpieza y desinfección de las líneas de producción tras el procesamiento de materias primas que contienen alérgenos. La validación de dichas limpiezas se ha llevado a cabo mediante análisis del producto procesado tras la elaboración del producto alergénico, con el fin de descartar la presencia de residuos del mismo. Además, en el momento de la calificación de los proveedores de ingredientes y materias primas, se envía una lista de verificación relativa al riesgo de alérgenos que debe completarse para cada referencia destinada a nosotros.

### INFORMACIÓN NUTRICIONAL (valores medios referidos a 100 g de producto)

| CARACTERÍSTICAS QUÍMICAS                                                                             | VALORES |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| Valor energético (kJ)                                                                                | 740     |
| Valor energético (kcal)                                                                              | 177     |
| Grasas                                                                                               | 7,1 g   |
| De los cuales, ácidos grasos saturados                                                               | 4,1 g   |
| Hidratos de carbono                                                                                  | 20,0 g  |
| De los cuales azúcares                                                                               | 2,5 g   |
| Fibra                                                                                                | 1,2 g   |
| Proteínas                                                                                            | 8,8 g   |
| Sal                                                                                                  | 0,76 g  |
| Valores medios calculados - factores de conversión energética según el Reglamento (UE) n.º 1169/2011 |         |

GEA Industrie Alimentari s.r.l.

**Planta de Osteria Grande:** Via Lombardia 2/M, 40060 Osteria Grande (BO), Italia - Tel. +39 051 946456 - Fax +39 051 6958180

**Planta de Rapallo:** Via San Pietro 38/A, 16035 Rapallo (GE), Italia - Tel. +39 0185 261271 - Fax +39 0185 260991

**Planta de Parona:** St. Marziana 17, 27020 Parona (PV), Italia - Tel. +39 0384 253571 - Fax +39 0384 253571

[www.geaindustrierealimentari.com](http://www.geaindustrierealimentari.com) - [info@geasrl.biz](mailto:info@geasrl.biz)

## FICHA TÉCNICA



**2548-CANNELONES DE RICOTTA Y ESPINACAS**  
**50 g 3 x 1 kg NEUTRO**

**Ed.00 Rev.03**  
**27/03/2023**

Pág.3 de 6

### CONSERVACIÓN DOMÉSTICA

|                                |          |
|--------------------------------|----------|
| **** <sub>o</sub> *** (-18 °C) | 18 meses |
| ** (-12 °C)                    | 1 mes    |
| * (-6 °C)                      | 1 semana |
| En el compartimento de hielo   | 3 días   |
| En el frigorífico              | 24 h     |

### PLACO MÍNIMO DE CONSERVACIÓN

18 meses

### INSTRUCCIONES DE COCCIÓN

Colocar el producto aún congelado en una bandeja de horno. Sazonar al gusto y hornear en horno precalentado a 180 °C durante 30 minutos en horno convencional, o 20 minutos en horno de convección.

### CARACTERÍSTICAS DE LOS MATERIALES DE EMBALAJE

|                                     |                                                                                                       |
|-------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Embalaje primario                   | Lámina laminada soldable a base de polipropileno coextruido biorientado y polietileno lineal soldable |
| Dimensiones del embalaje primario   | 230 x 380 mm                                                                                          |
| Peso de la unidad de venta          | 3 x 1 kg                                                                                              |
| Embalaje secundario                 | Caja de cartón                                                                                        |
| Peso de la caja                     |                                                                                                       |
| Código EAN                          |                                                                                                       |
| Dimensiones del embalaje secundario | 295 x 195 x 175 (alto)                                                                                |
| Embalaje terciario                  |                                                                                                       |
| Dimensiones del embalaje terciario  |                                                                                                       |
| Unidades por caja                   |                                                                                                       |
| Unidades por caja                   | 3 sobres                                                                                              |
| Peso neto de la caja                | 3 kg                                                                                                  |
| Cajas por palé                      | 160                                                                                                   |

GEA Industrie Alimentari s.r.l.

**Planta de Osteria Grande:** Via Lombardia 2/M, 40060 Osteria Grande (BO), Italia - Tel. +39 051 946456 - Fax +39 051 6958180

**Planta de Rapallo:** Via San Pietro 38/A, 16035 Rapallo (GE), Italia - Tel. +39 0185 261271 - Fax +39 0185 260991

**Planta de Parona:** St. Marziana 17, 27020 Parona (PV), Italia - Tel. +39 0384 253571 - Fax +39 0384 253571

[www.geaindustrierealimentari.com](http://www.geaindustrierealimentari.com) - [info@geasrl.biz](mailto:info@geasrl.biz)

## FICHA TÉCNICA



**2548-CANNELONES DE RICOTTA Y ESPINACAS**  
**50 g 3 x 1 kg NEUTRO**

**Ed.00 Rev.03**  
**27/03/2023**

Pág.4 de 6

### CARACTERÍSTICAS DE LOS MATERIALES DE EMBALAJE

|                          |             |
|--------------------------|-------------|
| Capas por palé           | 10          |
| Cajas de cartón por capa | 16          |
| Palés                    | EPAL-80X120 |
| Altura máxima            | 190 cm      |

### IDENTIFICACIÓN DE LA UNIDAD Y DEL PALÉ

|                                 | UNIDAD - SÍ/NO                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | PALÉ - SÍ/NO |
|---------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| Nombre del fabricante           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | SI           |
| Peso de la caja                 | SI                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |              |
| Número de lote                  | SÍ                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | SÍ           |
| Código de barras                | SÍ                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | SÍ           |
| Fecha de caducidad              | SÍ                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | SÍ           |
| Nombre del producto/Descripción | SÍ                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | SÍ           |
| Código alfanumérico             | <p><b>La letra «L»</b> identifica el término «lote», los dos primeros números identifican el año (AA) y los tres dígitos restantes identifican el día juliano de producción (GGG)<br/>Ejemplo: 23001.</p> <p>La fecha de caducidad se identifica con el mes y el año en números. Ejemplo: L MM – AAAA, fecha de caducidad L.10/2029</p> |              |

### CARACTERÍSTICAS FÍSICAS

| CALIDAD Y PARÁMETROS FÍSICOS | VALORES ESTÁNDAR                  | UNIDAD | VALOR MÍNIMO | VALOR MÁXIMO |
|------------------------------|-----------------------------------|--------|--------------|--------------|
| Peso neto de cada unidad     | 1000                              | g      | - 1,5 %      | 0            |
| Peso medio de cada pieza     | 50 g (±5)                         |        |              |              |
| % masa/relleno (valor medio) | 35/65                             |        |              |              |
| Dimensiones medias (± 0,5):  | longitud 10 cm<br>diámetro 2,3 cm |        |              |              |
| Espesor de la masa           | 1 mm (±0,3)                       |        |              |              |

GEA Industrie Alimentari s.r.l.

**Planta de Osteria Grande:** Via Lombardia 2/M, 40060 Osteria Grande (BO), Italia - Tel. +39 051 946456 - Fax +39 051 6958180

**Planta de Rapallo:** Via San Pietro 38/A, 16035 Rapallo (GE), Italia - Tel. +39 0185 261271 - Fax +39 0185 260991

**Planta de 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)

## FICHA TÉCNICA



**2548-CANNELONES DE RICOTTA Y ESPINACAS**  
**50 g 3 x 1 kg NEUTRO**

**Ed.00 Rev.03**  
**27/03/2023**

Pág.5 de 6

### CARACTERÍSTICAS FÍSICAS

|                                |                                                                                                                                                                                                                                   |  |  |  |
|--------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|--|
| Color                          | Color de la masa amarillo, típico, homogéneo; relleno de color característico. Ausencia de coloraciones anómalas o manchas                                                                                                        |  |  |  |
| Características organolépticas | Típico                                                                                                                                                                                                                            |  |  |  |
| Aroma/Olor                     | Aromático, delicado, típico.<br>Ausencia de olores anómalos o excesivos.                                                                                                                                                          |  |  |  |
| Sabor                          | Típico, delicado. Ausencia de sabores excesivos o anómalos.                                                                                                                                                                       |  |  |  |
| Notas adicionales              | <b>Aspecto:</b> producto bien formado y bien cortado, de forma cilíndrica. Las piezas son de tamaño homogéneo, íntegras, con una masa de grosor regular, lisa y homogénea. El relleno tiene una consistencia cremosa y homogénea. |  |  |  |

| ORGANISMOS MODIFICADOS GENÉTICAMENTE                                                                  | SÍ/NO |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| ¿Contiene el producto organismos genéticamente modificados, maíz o soja?                              | NO    |
| ¿Las materias primas y sus componentes proceden de organismos modificados genéticamente, maíz o soja? | NO    |
| ¿Utilizan en su proceso de producción organismos modificados genéticamente, maíz o soja?              | NO    |

### CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

| MICROORGANISMOS                | VALOR ÓPTIMO     | VALORES ACEPTABLES | UNIDAD            | MÉTODO |
|--------------------------------|------------------|--------------------|-------------------|--------|
| Carga microbiana total         | <10 <sup>5</sup> | < 10 <sup>6</sup>  | UFC/g             | x      |
| Coliformes totales             | <10 <sup>2</sup> | < 10 <sup>3</sup>  | UFC/g             | x      |
| Enterobacteriaceae             | <10 <sup>2</sup> | < 10 <sup>4</sup>  | UFC/g             | x      |
| E. coli                        | <10              | < 10 <sup>2</sup>  | UFC/g             | x      |
| Staphylococcus aureus          | <10 <sup>2</sup> | < 10 <sup>3</sup>  | UFC/g             | x      |
| Clostridios sulfito-reductores | <10              | <10 <sup>2</sup>   | UFC/g             | x      |
| Bacillus cereus                | <10 <sup>2</sup> | < 10 <sup>3</sup>  | UFC/g             | x      |
| Salmonella spp                 | Ausente en 25 g  | Ausente en 25 g    | Detectada en 25 g | x      |

GEA Industrie Alimentari s.r.l.

Planta de Osteria Grande: Via Lombardia 2/M, 40060 Osteria Grande (BO), Italia - Tel. +39 051 946456 - Fax +39 051 6958180

Planta de Rapallo: Via San Pietro 38/A, 16035 Rapallo (GE), Italia - Tel. +39 0185 261271 - Fax +39 0185 260991

Planta de Parona: St. Marziana 17, 27020 Parona (PV), Italia - Tel. +39 0384 253571 - Fax +39 0384 253571

www.geaindustrierealimentari.com - info@geasrl.biz

## FICHA TÉCNICA



**2548-CANNELONES DE RICOTTA Y ESPINACAS**  
**50 g 3 x 1 kg NEUTRO**

**Ed.00 Rev.03**  
**27/03/2023**

Pág.6 de 6

### CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

| MICROORGANISMOS        | VALOR ÓPTIMO     | VALORES<br>ACEPTABLES                                                     | UNIDAD | MÉTODO |
|------------------------|------------------|---------------------------------------------------------------------------|--------|--------|
| Listeria monocytogenes | Ausente en 25 g  | < 10 o no más<br>de 11/g en<br>2 u.c.<br>no más de 110/g<br>en 3 muestras | UFC/g  | x      |
| Mohos y levaduras      | <10 <sup>2</sup> | < 10 <sup>3</sup>                                                         | UFC/g  | x      |

### DECLARACIONES

La empresa ha implantado un Sistema de Gestión de la Seguridad Alimentaria adecuado que prevé el uso de los Programas de Requisitos Previos y del sistema HACCP, de conformidad con los Reglamentos (CE) n.º 852/2004 y 853/2004 y con toda la normativa vigente en materia de seguridad alimentaria

|                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|----------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ORGANISMOS MODIFICADOS GENÉTICAMENTE<br>OGM (CE n.º 1829/2003 y 1830/2003) | De conformidad con la normativa vigente, se garantiza que este producto no ha sido obtenido mediante técnicas de modificación genética.                                                                                                                            |
| DECLARACIÓN DE NO IRRADIACIÓN (CE 1999/2/CE y 1999/3/CE)                   | De conformidad con la normativa vigente, el producto no ha sido sometido a tratamientos con radiaciones ionizantes.                                                                                                                                                |
| RESIDUOS DE PRODUCTOS FITOSANITARIOS Y<br>OTROS CONTAMINANTES              | Producto conforme a las normas europeas e italianas vigentes, relativas a la cantidad máxima de residuos de productos fitosanitarios y otros contaminantes, tales como micotoxinas, metales pesados, radionucleidos, etc., tolerados en los productos alimenticios |

### CERTIFICACIÓN Y CONFORMIDAD LEGISLATIVA

#### LABORATORIO ANALÍTICO EXTERNO

|              |                      |                       |
|--------------|----------------------|-----------------------|
| Laboratorio  | LifeAnalytics        | Neutron               |
| Acreditación | Laboratorio n.º 299L | Laboratorio n.º 0026L |

CERTIFICACIÓN BRC EMPRESARIAL  
SISTEMA HACCP

Pruebas microbiológicas realizadas en el laboratorio acreditado Transporte  
realizado a través de empresas de transporte externas cualificadas

GEA Industrie Alimentari s.r.l.

**Planta de Osteria Grande:** Via Lombardia 2/M, 40060 Osteria Grande (BO), Italia - Tel. +39 051 946456 - Fax +39 051 6958180

**Planta de Rapallo:** Via San Pietro 38/A, 16035 Rapallo (GE), Italia - Tel. +39 0185 261271 - Fax +39 0185 260991

**Planta de Parona:** St. Marziana 17, 27020 Parona (PV), Italia - Tel. +39 0384 253571 - Fax +39 0384 253571

[www.geaindustrierealimentari.com](http://www.geaindustrierealimentari.com) - [info@geasrl.biz](mailto:info@geasrl.biz)