

FICHA TÉCNICA



3994-LASAGNA A LA BOLOGNES
2 x 2,5 kg

Ed.00 Rev.04
25/05/2023

Pág.1 de 6

NOMBRE DEL PRODUCTO

Nombre del producto	LASAGNA A LA BOLOGNESERA 2,5 KG
Marca	CUCINA DI BOLOGNA
Nombre comercial	LASAGNE ALLA BOLOGNESE
Denominación legal	Preparado gastronómico a base de pasta fresca al huevo aderezada con salsa boloñesa, bechamel y pasta fresca al huevo, precocida y congelada.
Código EAN del producto	8026585101828

INGREDIENTES

Salsa boloñesa 42 % (tomate semiconcentrado, 32 % de carne de vacuno, agua, cebolla, zanahoria, **apio**, almidón de maíz, aceite de oliva virgen extra, sal), bechamel 41 % (**leche** desnatada rehidratada, harina **de trigo** blando, aceite de semillas de girasol, sal, nuez moscada), pasta fresca de huevo precocinada 16 % (sémola **de trigo** duro, agua, **huevos** 14 %), queso rallado 1 % (**leche**, sal, cuajo).

LISTA DE ALÉRGENOS

INTOLERANCIA	PRESENTES POR AÑADIDO DIRECTO	CONTAMINACIÓN DERIVADA DEL CICLO DE PRODUCCIÓN/MATERIA PRIMA
* Cereales que contienen gluten (es decir, trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas) y productos derivados	X	
* Productos de crustáceos y mariscos		X
* Huevos y productos derivados del huevo	X	
* Pescado y productos pesqueros		X
* Aceite de cacahuete y derivados		
* Aceite de soja y derivados		X
* Leche y productos lácteos	X	
* Frutos secos y derivados: almendras (Amygdalus communis L.), avellanas (Corylus avellana), nueces (Juglans regia), anacardos (Anacardium occidentale), nueces pecanas [Carya illinoensis (Wangenh.) K. Koch], nueces de Brasil (Bertholletia		X

GEA Industrie Alimentari s.r.l.

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

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

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

www.geaindustrialimentari.com - info@geasrl.biz

FICHA TÉCNICA



3994-LASAGNA A LA BOLOGNES
2 x 2,5 kg

Ed.00 Rev.04
25/05/2023

Pág.2 de 6

LISTA DE ALÉRGENOS

INTOLERANCIA	PRESENTE POR AÑADIDO DIRECTO	CONTAMINACIÓN DERIVADA DEL CICLO DE PRODUCCIÓN/MATERIA PRIMA
excelsa), pistachos (Pistacia vera), nueces de macadamia o nueces de Queensland (Macadamia ternifolia)		
* Apio	X	
* Mostaza y derivados		X
* Semillas de sésamo y derivados		
* Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/L expresadas como SO ₂		
* Altramuz y productos derivados del altramuz		
* Moluscos y derivados		X

La empresa, para evitar la contaminación cruzada, 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 estas limpiezas se llevó a cabo mediante análisis del producto procesado tras el procesamiento del producto alérgico, con el fin de descartar la presencia de residuos del mismo. Además, en el momento de la cualificación de los proveedores de ingredientes y materias primas, se envía una lista de verificación sobre el 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)	582
Valor energético (kcal)	139
Grasas	7,0 g
Grasas saturadas	2,0 g
Hidratos de carbono	12,6 g
Azúcares totales	2,9 g
Fibras	-
Proteínas	6,0 g
Sal	0,7 g
Valores medios calculados - factores de conversión energética Reg. (CE) n.º 1169/2011	

GEA Industrie Alimentari s.r.l.

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

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

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

www.geaindustrialimentari.com - info@geasrl.biz

FICHA TÉCNICA



3994-LASAGNA A LA BOLOGNES
2 x 2,5 kg

Ed.00 Rev.04
25/05/2023

Pág.3 de 6

CONSERVACIÓN EN EL HOGAR

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

INSTRUCCIONES DE PREPARACIÓN

Horno microondas: Retira el film y introduce el producto, aún congelado, durante 25 minutos a 800 W. Espera un par de minutos antes de consumirlo.

Horno convencional: Precalentar el horno a 180 °C, retirar el film y colocar el producto, aún congelado, en el centro del horno. Cocinar durante 50 minutos.

CARACTERÍSTICAS DE LOS MATERIALES DE EMBALAJE

Envase primario	Bandeja, parte no en contacto con el alimento compuesta de cartón de fibra de celulosa virgen pura recubierta en la cara en contacto con el alimento por PET, envasada en FLOW PACK con film blanco y etiqueta serigrafiada.
Medidas del envase primario	Bandeja de 320 x 260 x 50 mm (±2 mm);
Peso	
Embalaje secundario	caja de cartón
Código EAN	
Dimensiones del embalaje secundario	335 x 280 x 120 (alto) (mm)
Unidades por caja	2 bandejas
Peso neto de la caja	5 kg
Cajas por palé	100
Capas por palé	10
Cajas por capa	10
Palé	EPAL 80x120
Altura máxima	128 cm

GEA Industrie Alimentari s.r.l.

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

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

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

www.geaindustrialimentari.com - info@geasrl.biz

FICHA TÉCNICA



3994-LASAGNA A LA BOLOGNES
2 x 2,5 kg

Ed.00 Rev.04
25/05/2023

Pág.4 de 6

IDENTIFICACIÓN DE LA UNIDAD Y DEL PALÉ

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

CARACTERÍSTICAS FÍSICAS

PARÁMETROS FÍSICOS Y DE CALIDAD	VALORES ESTÁNDAR	UNIDAD	VALOR MÍNIMO	VALOR MÁXIMO
Peso neto de la unidad de venta	2500 g	g	-1,5 %	0
Peso medio de una unidad				
% de masa/relleno (valor medio)				
Tamaño medio				
Espesor de la lámina				
Color	Color de la salsa: típico, homogéneo; característico. Ausencia de colores anormales.			
Características organolépticas	Típico			
Aroma/Olor	Aromático, delicado, típico. Ausencia de olores anormales o excesivos.			
Sabor	Típico, delicado. Ausencia de sabores excesivos o anormales.			

GEA Industrie Alimentari s.r.l.

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

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

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

www.geaindustrialimentari.com - info@geasrl.biz

FICHA TÉCNICA



3994-LASAGNA A LA BOLOGNES
2 x 2,5 kg

Ed.00 Rev.04
25/05/2023

Pág.5 de 6

CARACTERÍSTICAS FÍSICAS

Notas

Aspecto: producto bien presentado, compuesto por capas de pasta, salsa y bechamel. El producto presenta una textura irregular.

ORGANISMOS MODIFICADOS GENÉTICAMENTE

SÍ/NO

¿Contiene el producto organismos modificados genéticamente, maíz o soja?

NO

¿Las materias primas y sus componentes proceden de organismos modificados genéticamente, maíz o soja?

NO

¿Utiliza en su proceso de producción organismos modificados genéticamente, maíz o soja?

NO

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

MICROORGANISMOS	VALOR PREDETERMINADO	VALORES LÍMITE	UNIDAD	MÉTODO
Recuento microbiano total	<10 ⁵	< 10 ⁶	UFC/g	x
Coliformes totales	<10 ²	< 10 ³	UFC/g	x
Enterobacteriaceae	<10 ²	< 10 ⁴	UFC/g	x
E. coli	<10	< 10 ²	UFC/g	x
Staphylococcus aureus	<10 ²	< 10 ³	UFC/g	x
Clostridios reductores de sulfito	<10	<10 ²	UFC/g	x
Bacillus cereus	<10 ²	< 10 ³	UFC/g	x
Salmonella spp	Ausente en 25 g	Ausente en 25 g	Detectada en 25 g	x
Listeria monocytogenes	Ausente en 25 g	< 10 o no más de 11/g en 2 u.c. no más de 110/g en 3 u.c.	Ufc/g	x
Mohos y levaduras	<10 ²	< 10 ³	UFC/g	x

DECLARACIONES

La empresa ha implantado un sistema de gestión de la seguridad alimentaria adecuado que prevé la aplicación de los programas de requisitos previos y del sistema HACCP, de conformidad con los Reglamentos (CE) n.º 852/2004 y 853/2004, así como con toda la legislación obligatoria en materia de seguridad alimentaria

GEA Industrie Alimentari s.r.l.

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

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

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

www.geaindustrialimentari.com - info@geasrl.biz

FICHA TÉCNICA



3994-LASAGNA A LA BOLOGNES
2 x 2,5 kg

Ed.00 Rev.04
25/05/2023

Pág.6 de 6

DECLARACIONES

ORGANISMOS MODIFICADOS GENÉTICAMENTE OGM (CE n.º 1829/2003 y 1830/2003)	De conformidad con la legislación vigente, se garantiza que el 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 legislación vigente, el producto no ha sido sometido a tratamientos con radiación ionizante.
RESIDUOS DE PRODUCTOS FITOSANITARIOS Y OTROS CONTAMINANTES	El producto cumple con la normativa europea e italiana vigente en materia de límites máximos de residuos de productos fitosanitarios y otros contaminantes —como micotoxinas, metales pesados, radionucleidos, etc.— permitidos en los productos alimenticios

CERTIFICACIÓN Y ADAPTACIÓN LEGISLATIVA

LABORATORIO ANALÍTICO EXTERNO

Laboratorio	LifeAnalytics	Neutron
Acreditación	Laboratorio n.º 299L	Laboratorio n.º 0026L
CERTIFICACIÓN BRC SISTEMA HACCP Pruebas microbiológicas realizadas en el laboratorio acreditado Transporte realizado por empresas de transporte externas cualificadas		

GEA Industrie Alimentari s.r.l.

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

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

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

www.geaindustrialimentari.com - info@geasrl.biz