

FICHA TÉCNICA

ANTICO LABORATORIO	512 - HOJALDRE PARA LASAGNA 5x2kg AMARILLO 22% HUEVO	Mod.25 Rev.01 17/01/2025
-------------------------------	---	-------------------------------------

Pag. 1 de 6

DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO

Nombre del producto	512 - HOJALDRE PARA LASAGNA 5x2kg AMARILLO 22% HUEVO, PRECOCINADA Y CONGELADA
Marzo	ANTICO LABORATORIO
Denominación comercial	HOJALDRE PARA LASAGNA 5x2kg AMARILLO 22% HUEVO, PRECOCINADA Y CONGELADA
Denominación legal	HOJALDRE PARA LASAGNA al huevo, PRECOCINADA Y CONGELADA
Código EAN	8001916004610

INGREDIENTES

Sémola de **trigo** duro, harina de **trigo** blando «00», agua, **huevos** (22 % calculado sobre la cantidad de harina).

Puede contener trazas de **soja** y **mostaza**.

PREPARACIÓN

No es necesario descongelar. Extraiga del envase solo las láminas de lasaña necesarias y vuelva a meter inmediatamente el resto en el congelador. El producto ya está cocido en agua hirviendo y se puede utilizar inmediatamente para preparar lasaña o, tras dejarlo descongelar durante unos minutos, se puede utilizar para preparar canelones, pappardelle, tagliatelle, etc. Para la cocción final del producto, hervir en agua hirviendo durante unos 4 minutos a 100 °C o cocer en el horno durante 30/35 minutos a 180 °C.

LISTA DE ALÉRGENOS

INTOLERANTE	PRESENTE PARA ADICIÓN DIRECTA	CONTAMINACIÓN DERIVADA DEL CICLO PRODUCTIVO/MATERIA PRIMA
* Apio		
* Huevos y productos a base de huevos	X	
* Pescado y productos derivados del pescado		

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

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

www.geaindustrirealimentari.com - info@geasrl.biz

FICHA TÉCNICA

ANTICO LABORATORIO	512 - HOJALDRE PARA LASAGNA 5x2kg AMARILLO 22% HUEVO	Mod.25 Rev.01 17/01/2025
-------------------------------	---	-------------------------------------

Pag. 2 de 6

LISTA DE ALÉRGENOS

INTOLERANTE	PRESENTE PARA ADICIÓN DIRECTA	CONTAMINACIÓN DERIVADA DEL CICLO PRODUCTIVO/MATERIA PRIMA
* Cereales que contienen gluten (es decir: trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas) y productos derivados.	X	
* Lactosa		
* Leche y derivados lácteos		
* Mostaza y derivados		X
* Nueces comunes y derivados		
* Nueces de acagiú		
* Nueces pecanas		
* Nueces de Brasil		
* Nueces de Queensland		
* Almendras		
* Avellanas		
* Pistachos		
* Aceite de cacahuete y derivados		
* Semillas de sésamo y derivados		
* Moluscos y derivados		
* Crustáceos y productos a base de crustáceos		
* Soja y derivados		X
* Lupino y productos a base de lupino		
* Anidride sulfuroso y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/l expresados en SO ₂ .		

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 después de la producción con materias primas que contienen alérgenos. La validación de estas limpiezas se ha realizado 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 control relativa al riesgo de alérgenos que debe completarse para cada referencia que se nos destina.

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

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

www.geaindustrirealimentari.com - info@geasrl.biz

FICHA TÉCNICA

ANTICO LABORATORIO	512 - HOJALDRE PARA LASAGNA 5x2kg AMARILLO 22% HUEVO	Mod.25 Rev.01 17/01/2025
-------------------------------	---	-------------------------------------

Pag. 3 de 6

La empresa cuenta con la certificación AIC espiga tachada.

DECLARACIÓN NUTRICIONAL

CARACTERÍSTICAS	VALORES MEDIOS POR 100 g
Valor energético (kJ)	887
Valor energético (kcal)	209
Grasas	2,3 g
De los cuales, ácidos grasos saturados	0,6 g
Carbohidratos	38 g
De los cuales azúcares	0,5 g
Proteínas	9,2 g
año	0,03 g
Valores medios calculados: factores de conversión energética reg. CE 1169/2011	

CONSERVACIÓN DOMÉSTICA

o*** (-18°C)	Consulte la fecha que figura en el envase.
** (-12°C)	1 mes
* (-6°C)	1 semana
En el compartimento de hielo	3 días
En la nevera	1 día

PLAZO DE CONSERVACIÓN	540 gg
Consumir después de cocinar. Una vez descongelado, el producto no debe volver a congelarse, sino conservarse en el frigorífico y consumirse en un plazo de 24 horas.	

CARACTERÍSTICAS DE LOS MATERIALES DE EMBALAJE

Envase primario	Película azul entrehojas + Bandeja transparente de PE
Código de eliminación	HDPE 02- Plástico + ALTRO 07 - Residuos no diferenciados
Peso	90 g

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

Planta 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

ANTICO LABORATORIO	512 - HOJALDRE PARA LASAGNA 5x2kg AMARILLO 22% HUEVO	Mod.25 Rev.01 17/01/2025
-------------------------------	---	-------------------------------------

Pag. 4 de 6

CARACTERÍSTICAS DE LOS MATERIALES DE EMBALAJE

Envase secundario	Cartón
Código de eliminación	PAP 20 - Cartón
Código EAN	8001916004610
Medidas del envase secundario	482x284x120 mm
Envase terciario	N.A.
Medidas del envase terciario	N.A.
Unidades por paquete	12 hojas (2 kg)
Unidad para cartón	10 kg (5 vendas de 2 kg)
Peso neto del cartón	10000 g
Cartones para palés	72
Capas para palés	6
Cartones por capa	12
Pallet	EPAL 80x120
Altura máxima	1,90 m

IDENTIFICACIÓN DE LA UNIDAD Y DEL PALLET

	UNIDAD - SI/NO	PALLET - SI/NO
Nombre del fabricante	SÍ	SÍ
Peso del cartón	SÍ	NO
Número de lote	SÍ	SÍ
Código de barras	SÍ	SÍ
Fecha de producción/Fecha de caducidad	SÍ	SÍ
Nombre del producto/Descripción	SÍ	SÍ
Código alfanumérico	La letra L identifica el término «lote», los primeros números identifican el día de producción, la primera letra el año de producción (2005: E; 2006: F; 2007: G; 2008: H; etc.), la segunda letra el mes de producción (enero: A; febrero: B, etc.).	

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

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

www.geaindustrirealimentari.com - info@geasrl.biz

FICHA TÉCNICA

ANTICO LABORATORIO	512 - HOJALDRE PARA LASAGNA 5x2kg AMARILLO 22% HUEVO	Mod.25 Rev.01 17/01/2025
-------------------------------	---	-------------------------------------

Pag. 5 de 6

IDENTIFICACIÓN DE LA UNIDAD Y DEL PALLET

	La fecha de caducidad se identifica con el mes/año en números. Ejemplo: L 22 – HD fecha de caducidad 10/2009
--	--

CARACTERÍSTICAS FÍSICAS

CALIDAD Y PARÁMETROS FÍSICOS	VALORES ESTÁNDAR	UNIDAD	VALOR MÍNIMO	VALOR MÁXIMO
Peso neto de la unidad vendedora	2000	g	1991	2150
Dimensión (diámetro o longitud/ancho)	460	Milímetro	457	463
Dimensión (diámetro o longitud/ancho)	255	Milímetro	252	258
Forma	Rectangular			
Color	Amarillo pálido			
Características organolépticas	Típico de la pasta con huevo			
Aroma/Olfato	Típico de la pasta con huevo			
Gusto	Típico de la pasta con huevo			
¿Alguna nota				

ORGANISMOS GENÉTICAMENTE MODIFICADOS	SÍ/NO
¿Hay organismos genéticamente modificados, maíz o soja presentes en el producto?	NO
¿Las materias primas y sus componentes derivan de organismos genéticamente modificados, maíz o soja?	NO
¿Tienes organismos genéticamente modificados, maíz o soja, en tu proceso de producción?	NO

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

MICROORGANISMOS	VALOR ESTÁNDAR	VALORES LÍMITE	UNIDAD	MÉTODO
Carga biológica total	< 10000	< 10000	Cfu/g	Película de Petri
Coliformes	< 100	< 1000	Cfu/g	Película de Petri
E. coli	10 <	10 <	Cfu/g	Película de Petri

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

Planta 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

ANTICO LABORATORIO	512 - HOJALDRE PARA LASAGNA 5x2kg AMARILLO 22% HUEVO	Mod.25 Rev.01 17/01/2025
-------------------------------	---	-------------------------------------

Pag. 6 de 6

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

MICROORGANISMOS	VALOR ESTÁNDAR	VALORES LÍMITE	UNIDAD	MÉTODO
S.aureus	< 50	< 50	Cfu/g	Inclusión
Especies de Salmonella	Ausente	Ausente	CFU/25g	enriquecimiento
Listeria monocytogenes	Ausente	Ausente	CFU/25g	enriquecimiento

DECLARACIONES

La empresa ha implementado un Sistema de Gestión de la Seguridad Alimentaria adecuado que permite el uso de Programas Prerrequisitos y el sistema HACCP, en cumplimiento del Reglamento (CE) nº 852/2004 y 853/2004 y de toda la legislación obligatoria sobre seguridad alimentaria

ORGANISMOS GENÉTICAMENTE MODIFICADOS OGM (EC nº1829/2003 y 1830/2003)	De acuerdo con la legislación vigente, se garantiza que el producto no se obtenga mediante técnicas de modificación genética.
DECLARACIÓN NO IRRADIADA (CE 1999/2/CE/E 1999/3/CE)	De acuerdo con la legislación vigente, el producto no ha sido tratado con radiación ionizante.
RESIDUOS DE PRODUCTOS DE PROTECCIÓN VEGETAL Y OTROS CONTAMINANTES	Producto conforme a las normas europeas e italianas vigentes, relativas a la cantidad máxima de residuos de productos de protección vegetal y otros contaminantes como micotoxinas, metales pesados, radionúclidos, etc., tolerados en productos alimentarios

CERTIFICACIÓN Y ADAPTACIÓN LEGISLATIVA

LABORATORIO ANALÍTICO EXTERNO

Laboratorio	Neutron SpA
Accreditación	Accredia – LAB N° 0026 L

CERTIFICACIÓN BRC DE LA EMPRESA - ÚLTIMA RENOVACIÓN 09/2025
SISTEMA HACCP
Pruebas microbiológicas realizadas en el laboratorio interno y externo acreditado
Transporte realizado por una empresa externa

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

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

www.geaindustrialimentari.com - info@geasrl.biz