

FICHA TÉCNICA



2465-Saccotti Queso y Peras 3x1 kg

Ed.00 Rev.4
02/05/2023

Pág.1 de 6

DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO

Nombre del producto	Saccotti de queso y peras 3 x 1 kg
Marca	//
Denominación comercial	Saccotti de queso y peras
Denominación legal	Pasta fresca de huevo rellena, congelada
Código EAN	8012488003963

INGREDIENTES

Pasta de huevo 55 %: sémola de **trigo** duro, harina de **trigo** blando tipo «00», **huevos** 20 %, agua.

Relleno 45 %: ricotta 32 % (suero de **leche**, **nata**, sal, corrector de acidez: ácido cítrico), peras deshidratadas (peras deshidratadas, dextrosa monohidratada, **sulfitos**) 26 %, Taleggio DOP 17 % (**leche**, sal, cuajo), pan rallado (harina de **trigo** blando, agua, sal, levadura de cerveza), Grana Padano DOP 4 % (**leche**, sal, cuajo animal, conservante: lisozima de **huevo**), Gorgonzola DOP 4 % (**leche** pasteurizada, sal, cuajo animal, fermentos lácticos seleccionados, mohos seleccionados), 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 AÑADIDO DIRECTO	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	
* 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 pecanas [<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch], 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.geaindustrirealimentari.com - info@geasrl.biz

FICHA TÉCNICA



2465-Saccotti Queso y Peras 3x1 kg

Ed.00 Rev.4
02/05/2023

Pág.2 de 6

LISTA DE ALÉRGENOS

INTOLERANTE	PRESENTE POR AÑADIDO DIRECTO	CONTAMINACIÓN DERIVADA DEL CICLO DE PRODUCCIÓN/MATERIA PRIMA
Cacahuete (<i>Arachis hypogaea</i>), nueces de Brasil (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistachos (<i>Pistacia vera</i>), nueces de macadamia o nueces de Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>)		
* 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 expresados en SO ₂	x	
* 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)	1225
Valor energético (kcal)	293
Grasas	7,7 g
De los cuales, ácidos grasos saturados	4,7 g
Hidratos de carbono	44,4 g
De los cuales azúcares	1,8 g
Fibra	3,2 g
Proteínas	9,9 g
Sal	1,1 g
Valores medios calculados - factores de conversión energética según el Reglamento (CE) 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 - info@geasrl.biz

FICHA TÉCNICA



2465-Saccotti Queso y Peras 3x1 kg

Ed.00 Rev.4
02/05/2023

Pág.3 de 6

CONSERVACIÓN DOMÉSTICA

**** _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

PLACO MÍNIMO DE CONSERVACIÓN

18 meses

INSTRUCCIONES DE COCCIÓN

Echar el producto aún congelado en abundante agua salada hirviendo. Cocer a fuego moderado. Una vez que vuelva a hervir, cocer durante unos 5 minutos. Escurrir y condimentar al gusto.

CARACTERÍSTICAS DE LOS MATERIALES DE EMBALAJE

Envase primario	Lámina laminada soldable a base de polipropileno coextruido biorientado y polietileno lineal soldable
Dimensiones del embalaje primario	230 x 380 mm
Peso por unidad de venta	3 x 1 kg
Embalaje secundario	Caja de cartón blanco
Peso de la caja	
Dimensiones del embalaje secundario	295 x 195 x 175 (alto)
Unidades por caja	3
Peso neto de la caja	3 kg
Cajas por palé	160
Capas por palé	10
Cajas por capa	16
Palés	EPAL-80X120
Altura máxima	190 cm

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



2465-Saccotti Queso y Peras 3x1 kg

Ed.00 Rev.4
02/05/2023

Pág.4 de 6

CARACTERÍSTICAS DE LOS MATERIALES DE EMBALAJE

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 caducidad	SÍ	SÍ
Nombre del producto/Descripción	SÍ	SÍ
Código alfanumérico	La letra «L» identifica el término «lote», los dos primeros números identifican el año (AA) y los tres dígitos restantes identifican 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, fecha de caducidad L.10/2029	

CARACTERÍSTICAS FÍSICAS

CALIDAD Y PARÁMETROS FÍSICOS	VALORES ESTÁNDAR	UNIDAD	VALOR MÍNIMO	VALOR MÁXIMO
Peso neto de cada unidad	1000	g	- 15 g	0
Peso medio de cada pieza	12 g (±3)			
% de masa/relleno (valor medio)	55/45			
Dimensiones medias (± 0,5):	longitud 2,5 cm ancho 3,1 cm			
Espesor de la masa	0,95 mm (±0,3)			
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. Ausencia de olores anómalos o excesivos.			

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



2465-Saccotti Queso y Peras 3x1 kg

Ed.00 Rev.4
02/05/2023

Pág.5 de 6

CARACTERÍSTICAS FÍSICAS

Sabor	Típico, delicado. Ausencia de sabores excesivos o anómalos.			
Notas adicionales	Aspecto: producto bien formado con la particular forma de fardo. 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 genéticamente modificados, maíz o soja?	NO
¿Utilizan organismos modificados genéticamente, maíz o soja en su proceso de producción?	NO

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

MICROORGANISMOS	VALOR ÓPTIMO	VALORES ACEPTABLES	UNIDAD	MÉTODO
Carga microbiana 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 sulfito-reductores	<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 muestras	UFC/g	x
Mohos y levaduras	<10 ²	< 10 ³	UFC/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



2465-Saccotti Queso y Peras 3x1 kg

Ed.00 Rev.4
02/05/2023

Pág.6 de 6

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
OGM (CE n.º 1829/2003 y 1830/2003)

De conformidad con la normativa 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 normativa vigente, el producto no ha sido sometido a tratamientos con radiaciones ionizantes.

RESIDUOS DE PRODUCTOS FITOSANITARIOS Y
OTROS CONTAMINANTES

Producto conforme a 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 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 - info@geasrl.biz