

HOJA DE DATOS

**ANTICO
LABORATORIO**

**LÁMINAS DE LASAÑA VERDES PRECOCINADAS
Y CONGELADAS – 12 HOJAS**

**Mod.25 Rev.01
17/01/2025**

Pag. 1 de 6

NOMBRE DEL PRODUCTO

Nombre del producto	515_ LASAÑAS HUEVOS VERDES AL 20%, PRECOCINADAS Y CONGELADAS
Marca	ANTICO LABORATORIO
Nombre comercial	LASAÑA DE HOJAS DE HUEVOS VERDES AL 20%, PRECOCINADAS Y CONGELADAS
Nombre legal	Pasta de huevo para láminas de lasaña con espinacas, precocinadas y congeladas
Código EAN	8001916004627

INGREDIENTES

Sémola de trigo **duro**, harina **de trigo**, agua, **huevos** (20% calculado en la cantidad de harina), espinacas.

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

PREPARACIÓN

No es necesario descongelar. Saca solo las láminas necesarias de lasaña del paquete y mete el resto inmediatamente en el congelador. El producto ya se cocina en agua hirviendo y puede usarse inmediatamente para preparar lasaña o, dejado descongelar unos minutos, para preparar canelones, pappardelle, tagliatelle, etc.

LISTA DE ALÉRGENOS

INTOLERANTE	PRESENTE PARA LA ADICIÓN DIRECTA	CONTAMINACIÓN DERIVADA DEL CICLO DE PRODUCCIÓN/MATERIA PRIMA
*Apio		
* Huevos y productos derivados de huevos	X	
* Pescado y productos pesqueros		

GEA Industrie Alimentari s.r.l.

Fábrica Osteria Grande: Via Lombardia 2/M, 40060 Osteria Grande (BO), Italia, Italia - Teléfono +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

HOJA DE DATOS

**ANTICO
LABORATORIO**

**LÁMINAS DE LASAÑA VERDES PRECOCINADAS
Y CONGELADAS – 12 HOJAS**

**Mod.25 Rev.01
17/01/2025**

Pag. 2 de 6

LISTA DE ALÉRGENOS

INTOLERANTE	PRESENTE PARA LA ADICIÓN DIRECTA	CONTAMINACIÓN DERIVADA DEL CICLO DE PRODUCCIÓN/MATERIA PRIMA
* Cereales que contienen gluten (es decir, trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus cepas híbridas) y productos derivados	X	
*Lactosa		
* Leche y productos lácteos		
* Mostaza y derivados		X
* Nueces comunes y derivados		
*Anacardos		
* Nueces pecanas		
* Nueces de Brasil		
* Fanáticos de Queensland		
*Almendras		
*Avellanas		
*Pistachos		
* Aceite de cacahuete y derivados		
* Semillas de sésamo y derivados		
* Moluscos y derivados		
* Crustáceos y productos de mariscos		
* Soja y derivados		X
* Lupino y productos lupinos		
* Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/L expresados como SO ₂		

La empresa, para la contaminación cruzada, aplica un procedimiento técnico de gestión de riesgos de alérgenos que permite la limpieza y desinfección de las líneas tras la producción con materias primas que contienen alérgenos. La validación de estas limpiezas se realizó mediante análisis en el producto procesado después del tratamiento del alérgico para excluir la presencia de residuos. 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.

GEA Industrie Alimentari s.r.l.

Fábrica Osteria Grande: Via Lombardia 2/M, 40060 Osteria Grande (BO), Italia, Italia - Teléfono +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

HOJA DE DATOS

ANTICO LABORATORIO	LÁMINAS DE LASAÑA VERDES PRECOCINADAS Y CONGELADAS – 12 HOJAS	Mod.25 Rev.01 17/01/2025
-------------------------------	--	-------------------------------------

Pag. 3 de 6

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

CARACTERÍSTICAS QUÍMICAS	VALORES
Valor energético (kJ)	887
Valor energético (kcal)	209
Grasas	2,3 g
Grasas saturadas	0,6 g
Carbohidratos	38 g
Azúcares totales	0,5 g
Proteínas	9,2 g
Sal	0,03 g
Valores medios calculados-factores de conversión energética Reg. EC 1169/2011	

CONSERVACIÓN DE VIVIENDAS

o*** (-18°C)	Ver la fecha en la etiqueta del cartón
** (-12°C)	1 mes
* (-6°C)	1 semana
En el compartimento de hielo	3 días
En la nevera	1 día

FECHA DE DURABILIDAD MÍNIMA

540 gg

Cocina antes de comer. Una vez descongelado, el producto no debe volver a congelarse, sino almacenarse en la nevera y consumirse en un plazo de 24 horas.

CARACTERÍSTICAS DE LOS MATERIALES DE EMBALAJE

Embalaje primario	Película azul clara + Paquete PE transparente
Código de eliminación	HDPE 02 - Plástico + OTROS 07 - Clasificado
Peso	90 g

GEA Industrie Alimentari s.r.l.

Fábrica Osteria Grande: Via Lombardia 2/M, 40060 Osteria Grande (BO), Italia, Italia - Teléfono +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

HOJA DE DATOS

ANTICO LABORATORIO	LÁMINAS DE LASAÑA VERDES PRECOCINADAS Y CONGELADAS – 12 HOJAS	Mod.25 Rev.01 17/01/2025
-------------------------------	--	-------------------------------------

Pag. 4 de 6

CARACTERÍSTICAS DE LOS MATERIALES DE EMBALAJE

Embalaje secundario	Cartón
Código de eliminación	PAP 20 - Papel
Código EAN	8001916004627
Medidas de embalaje secundario	482x284x120 mm
Embalaje terciario	N.A.
Medidas de embalaje terciaria	N.A.
Unidos por pack	12 hojas (2 kg)
Unidos por carton	5 paquetes (10 kg)
Peso neto del cartón	10000 g
Cajas para palés	72
Capas por palet	12
Cajas por capa	6
Pallet	EPAL 80x120
Altura máxima	1,90 m

IDENTIFICACIÓN DE UNIDADES Y PALÉS

	UNIDAD - SÍ/NO	PALÉ - SÍ/NO
Nombre del fabricante	SÍ	SÍ
Peso de caja	SÍ	NO
Número de lote	SÍ	SÍ
Código de barras	SÍ	SÍ
Fecha de producción/fecha de caducidad	SÍ	SÍ
Nombre/Descripción del producto	SÍ	SÍ
Código alfanumérico	L identifica el término "lote", los primeros números indican el día de producción, la primera letra el año de producción (2005: E; 2006: F; 2007: G; 2008: H), la	

GEA Industrie Alimentari s.r.l.

Fábrica Osteria Grande: Via Lombardia 2/M, 40060 Osteria Grande (BO), Italia, Italia - Teléfono +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

HOJA DE DATOS

ANTICO LABORATORIO	LÁMINAS DE LASAÑA VERDES PRECOCINADAS Y CONGELADAS – 12 HOJAS	Mod.25 Rev.01 17/01/2025
-------------------------------	--	-------------------------------------

Pag. 5 de 6

IDENTIFICACIÓN DE UNIDADES Y PALÉS

	segunda letra el mes de producción (enero: A; Febrero: B, etc.), el tercer problema si hay un cambio de producción. La fecha límite se identifica con el número de mes/año. Ejemplo: L 22 – Caducidad HD 10/2009
--	--

CARACTERÍSTICAS FÍSICAS

CALIDAD Y PARÁMETROS FÍSICOS	VALORES ESTÁNDAR	UNIDAD	VALOR MÍNIMO	VALOR MÁXIMO
Peso neto de la unidad de ventas	10000	g	9976	10024
Tamaño (diámetro o longitud/ancho)	460	milímetro	457	463
Tamaño (diámetro o longitud/ancho)	255	milímetro	252	258
Forma	Rectangular			
Color	Verde pálido			
Características organolépticas	Típico de la pasta de huevo			
Aroma/Olfato	Típico de la pasta de huevo			
Gusto	Típico de la pasta de huevo			
¿Alguna nota				

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

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

MICROORGANISMOS	VALOR PREDETERMINADO	VALORES LÍMITE	UNIDAD	MÉTODO
Recuento microbiano total	< 10000	< 100000	CFU/g	Película de Petri
Coliformes	< 100	< 100	CFU/g	Película de Petri
E. coli	10 <	10 <	CFU/g	Película de Petri
S. aureus	< 50	< 50	CFU/g	Inclusión
Especies de Salmonella	Ausente	Ausente	CFU/25g	Enriquecimiento
Listeria monocytogenes	Ausente	Ausente	CFU/25g	Enriquecimiento

GEA Industrie Alimentari s.r.l.

Fábrica Osteria Grande: Via Lombardia 2/M, 40060 Osteria Grande (BO), Italia, Italia - Teléfono +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

HOJA DE DATOS

ANTICO LABORATORIO	LÁMINAS DE LASAÑA VERDES PRECOCINADAS Y CONGELADAS – 12 HOJAS	Mod.25 Rev.01 17/01/2025
-------------------------------	--	-------------------------------------

Pag. 6 de 6

DECLARACIONES

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

ORGANISMOS GENÉTICAMENTE
MODIFICADOS OGM (DC N°1829/2003 Y
1830/2003)

Según la legislación vigente, el producto está garantizado como no obtenido 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

El producto cumple con las normas europeas e italianas vigentes, relativas al nivel máximo 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 NEOTRON SpA

Accreditación Accredia - LAB N° 0026 L

CERTIFICACIÓN BRC - ÚLTIMA RENOVACIÓN 09/2025
SISTEMA HACCP

Pruebas microbiológicas realizadas en el laboratorio interno y externo acreditado.

El transporte lo realiza una empresa externa.