

FICHA TÉCNICA



**2672- CAMELLE TRICOLORE DE RICOTTA Y
ESPINACAS IQF 3x1 kg**

**Ed.00 Rev.03
18/09/2025**

Pág.1 de 6

NOMBRE DEL PRODUCTO

Nombre del producto	CAMELLE TRICOLORE DE RICOTTA Y ESPINACAS
Marca	//
Nombre comercial	CAMELLE TRICOLORE RICOTTA E SPINACI
Denominación legal	Pasta fresca rellena congelada
Código EAN	8012488001563

INGREDIENTES

Pasta al huevo 55 %: [pasta **al huevo** para «caramelles» rojas (sémola **de trigo** duro, harina **de trigo** blando, **huevos** 20 %, tomate deshidratado en polvo 1,5 %, agua); pasta **de huevo** para «caramelles» verdes (sémola **de trigo** duro, harina de trigo blando, huevos 20 %, espinacas deshidratadas en polvo 1,5 %, agua); pasta **de huevo** para «caramelles» amarillas (sémola **de trigo** duro, harina **de trigo** blando, **huevos** 20 %, agua)]; Relleno 45 %: ricotta 66 % (**suero de leche**, sal, regulador de la acidez: ácido cítrico), pan rallado (harina **de trigo** blando, agua, sal, levadura de cerveza (*Saccharomyces cerevisiae*)), espinacas 11 %, Grana Padano DOP (**leche**, sal, cuajo animal, conservante: lisozima de **huevo**), sal, nuez moscada, pimienta negra.

**El 20 % de los huevos se ha calculado sobre la sémola, tal y como exige el Decreto Presidencial n.º 187, de 9 de febrero de 2001*

LISTA DE ALÉRGENOS

INTOLERANCIAS	DISPONIBLE PARA ADICIÓN DIRECTA	CONTAMINACIÓN DERIVADA DEL CICLO DE PRODUCCIÓN/MATERIA PRIMA
* Cereales que contienen gluten (es decir, trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridadas) 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 (<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>]		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



**2672- CAMELLE TRICOLRE DE RICOTTA Y
ESPINACAS IQF 3x1 kg**

**Ed.00 Rev.03
18/09/2025**

Pág.2 de 6

LISTA DE ALÉRGENOS

INTOLERANCIA	PRESENTE POR AÑADIDO DIRECTO	CONTAMINACIÓN DERIVADA DEL CICLO DE PRODUCCIÓN/MATERIA PRIMA
(Wangenh.) K. Koch], nueces de Brasil (Bertholletia 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 tras la producción con materias primas que contienen alérgenos. La validación de estas limpiezas se realizó 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)	1068
Valor energético (kcal)	255
Grasas	6,9 g
Grasas saturadas	4,1 g
Hidratos de carbono	37 g
Azúcares totales	2,4 g
Fibras	1,2 g
Proteínas	10,8 g
Sal	1,0 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



**2672- CAMELLE TRICOLRE DE RICOTTA Y
ESPINACAS IQF 3x1 kg**

**Ed.00 Rev.03
18/09/2025**

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 COCCIÓN

Echar el producto congelado en abundante agua hirviendo con sal. Cocer a fuego moderado. Una vez que vuelva a hervir, dejar cocer unos 5 minutos. Escurrir y sazonar al gusto.

Consumir después de la cocción.

CARACTERÍSTICAS DE LOS MATERIALES DE ENVASADO

Envase primario	Lámina de soldadura adherida a base de polipropileno coextruido biorientado y polietileno de soldadura lineal.
Dimensiones del envase secundario	295 x 195 x 175 (alto) mm
Unidades por caja	3 bolsas
Peso neto de la caja	3 kg
Cajas por palé	160
Capas por palé	10
Cajas por capa	16
Palé	EPAL 80x120
Altura máxima	190 cm

IDENTIFICACIÓN DE LA UNIDAD Y DEL PALÉ

	UNIDAD - SÍ/NO	PALÉ - SÍ/NO
Nombre del fabricante	SI	SI

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



**2672- CAMELLE TRICOLRE DE RICOTTA Y
ESPINACAS IQF 3x1 kg**

**Ed.00 Rev.03
18/09/2025**

Pág.4 de 6

IDENTIFICACIÓN DE UNIDADES Y PALÉS

Peso del cartón	SI	
Número de lote	SI	SI
Código de barras	SI	SI
Fecha de fabricación/Fecha de caducidad	SI	SI
Nombre del producto/Descripción	SI	SI
Código alfanumérico	La letra L identifica el término «lote», los dos primeros números identifican el mes (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 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	1000	g	-15 g	/
Peso medio de una unidad	14 g (±4)			
% de masa/relleno (valor medio)	55/45			
Tamaño medio	Longitud: 8,5 cm Ancho: 3 cm Espesor: 1,7 cm			
Espesor de la lámina	0,95 mm (±0,3)			
Color	típico			
Características organolépticas	típico			
Aroma/Olor	típico			
Sabor	típico			
Notas	-			

ORGANISMOS MODIFICADOS GENÉTICAMENTE

	SÍ/NO
¿Contiene el producto organismos modificados genéticamente, maíz o soja?	NO

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



**2672- CAMELLE TRICOLRE DE RICOTTA Y
ESPINACAS IQF 3x1 kg**

**Ed.00 Rev.03
18/09/2025**

Pág.5 de 6

¿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
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 u.c.	UFC/g	x
Muffe y levaduras	<10 ²	< 10 ³	UFC/g	x
Carga microbiana total	<10 ⁵	< 10 ⁶	UFC/g	x
Coliformes totales	<10 ²	< 10 ³	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, en cumplimiento de los Reglamentos (CE) n.º 852/2004 y 853/2004 y de toda la legislación obligatoria en materia de seguridad alimentaria

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 las normas europeas e italianas vigentes en materia de límites máximos de residuos de productos fitosanitarios y

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



**2672- CARMELLE TRICOLORE DE RICOTTA Y
ESPINACAS IQF 3x1 kg**

**Ed.00 Rev.03
18/09/2025**

Pág.6 de 6

DECLARACIONES

otros contaminantes, como micotoxinas, metales pesados, radionucleidos,
etc., tolerados en los productos alimenticios

CERTIFICACIÓN Y ADAPTACIÓN LEGISLATIVA

LABORATORIO ANALÍTICO EXTERNO

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

CERTIFICACIÓN IFS
SISTEMA HACCP

Pruebas microbiológicas realizadas en el laboratorio acreditado

Transporte realizado por empresas de transporte externas cualificadas