

<b>GEA Srl</b>	<b>MANUALE DI AUTOCONTROLLO</b>
<b>Mod. 25</b>	<b>Scheda tecnica prodotti forniti</b>
<b>Revisione 06</b>	<b>20/10/2015</b>

### SPECIFICA TECNICA PRODOTTO

<b>NOME DEL PRODOTTO</b>	Pizza margherita senza glutine precotta e surgelata “Voglia di Buono” 280 g
--------------------------	-----------------------------------------------------------------------------

PAESE DI ORIGINE : ITALIA

DATI DEL CLIENTE		
<b>NOME DEL CLIENTE</b>		
<b>INDIRIZZO</b>		
<b>Telefono numero</b>		
<b>Fax numero:</b>		
<b>E-mail</b>		
<b>Nome del contatto</b>		

DATI DEL FORNITORE		
<b>NOME DEL FORNITORE</b>	Gea Srl	
<b>INDIRIZZO</b>	Strada Marziana, 17	
	Parona Lomellina (PV)	
	Italia	
<b>Telefono numero</b>	0384/253571	
<b>Fax numero</b>	0384/253571	
<b>E mail:</b>	parona@geasrl.biz	
<b>E.mail qualità:</b>	quality.parona@geasrl.biz	

<b>GEA Srl</b>	<b>MANUALE DI AUTOCONTROLLO</b>
<b>Mod. 25</b>	<b>Scheda tecnica prodotti forniti</b>
<b>Revisione 06</b>	<b>20/10/2015</b>

## SPECIFICA TECNICA PRODOTTO

NOME DEL PRODOTTO	Pizza margherita senza glutine precotta e surgelata “Voglia di Buono” 280 g
-------------------	-----------------------------------------------------------------------------

### SEZIONE 1 – DATI DELLE MATERIE PRIME UTILIZZATE

**DENOMINAZIONE LEGALE DI VENDITA:** pizza con salsa di pomodoro e mozzarella senza lattosio, senza glutine precotta e surgelata. SPECIFICAMENTE FORMULATA PER PERSONE INTOLLERANTI AL GLUTINE.

**EVENTUALI CLAIM DI PRODOTTO:** Senza glutine, con mozzarella senza lattosio.

**PRODOTTO EROGABILE DAL SSN**

**NUMERO PRODOTTO CERTIFICATO AIC :** IT – 155 - 005

Ingredienti : acqua, farina di riso, salsa di pomodoro 19 % (pomodoro semiconcentrato 55 %, acqua, olio di semi di girasole, sale, basilico 0.2 %, origano), mozzarella senza lattosio\*12.5 % (latte delattosato, sale, caglio, fermenti lattici), amido di mais, fibra di patate, farina di **soia**, olio extra vergine d’oliva 1%, sale, farina di mais, addensanti: (idrossi-propil-metilcellulosa, gomma guar, gomma xanthan), lievito.

\*Contenuto di lattosio inferiore a 0.1 g in 100 g di mozzarella. Il prodotto contiene glucosio e galattosio in conseguenza della scissione del lattosio.

Preparazione: lasciare decongelare a temperatura ambiente per almeno 10 minuti. Preriscaldare il forno a 220 °C e cuocere per 7/8 minuti circa.

Potrebbe contenere anche tracce di **NN**

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI (valori medi riferiti a 100 g di prodotto) Valori calcolati		
<u>Valore energetico</u>	221	930
<u>Grassi</u>	5.7 g	
<u>Di cui acidi grassi saturi</u>	1.9 g	
<u>Carboidrati</u>	36 g	
<u>Di cui zuccheri</u>	1.9 g	
<u>Fibre</u>	5.6 g	
<u>Proteine</u>	2.3 g	
<u>Sale</u>	1.8 g	

<b>GEA Srl</b>	<b>MANUALE DI AUTOCONTROLLO</b>
<b>Mod. 25</b>	<b>Scheda tecnica prodotti forniti</b>
<b>Revisione 06</b>	<b>20/10/2015</b>

### SPECIFICA TECNICA PRODOTTO

<b>NOME DEL PRODOTTO</b>	Pizza margherita senza glutine precotta e surgelata “Voglia di Buono” 280 g
--------------------------	-----------------------------------------------------------------------------

<b>LISTA ALLERGENI</b>		
<b>INTOLLERANTE</b>	<b>PRESENTESI/NO</b>	<b>SPECIFICARE LA MATERIA PRIMA</b>
* Sedano	No	
* Uova e prodotti a base di uova	No	
* Pesce e prodotti a base di pesce	No	
* Cereali contenenti Glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati	No	
* Lattosio	No	
* Latte e derivati del Latte	Si	Mozzarella delattosata
* Senape e derivati	No	
* Noci Comuni e derivati	No	
* Noci di Acagiù	No	
* Noci di Pecan	No	
* Noci del Brasile	No	
* Noci del Queensland	No	
* Mandorle	No	
* Nocciole	No	
* Pistacchi	No	
* Olio di Arachide e Derivati	No	
* Semi di Sesamo e Derivati	No	
* Molluschi e derivati	No	
* Crostacei e prodotti a base di crostacei	No	
* Olio di Soya e derivati	Si	Farina di soia
* Lupino e prodotti a base di lupino	No	
* Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiore a 10 mg/Kg. o 10mg/L espressi in SO2	No	

L'azienda, per la cross-contamination, applica una procedura tecnica di gestione del rischio allergeni che prevede la pulizia e sanificazione delle linee dopo la produzione con materie prime contenenti allergeni.

La validazione di tali pulizie è stata fatta effettuando analisi sul prodotto lavorato successivamente alla lavorazione del prodotto allergico al fine di escludere presenza di residui dello stesso. Inoltre al momento della qualifica dei fornitori di ingredienti e materie prime, viene inviato una check-list relativa al rischio allergeni da compilare per ciascuna referenza a noi destinata.

<b>GEA Srl</b>	<b>MANUALE DI AUTOCONTROLLO</b>
<b>Mod. 25</b>	<b>Scheda tecnica prodotti forniti</b>
<b>Revisione 06</b>	<b>20/10/2015</b>

### SPECIFICA TECNICA PRODOTTO

NOME DEL PRODOTTO	Pizza margherita senza glutine precotta e surgelata “Voglia di Buono” 280 g
-------------------	-----------------------------------------------------------------------------

### **SEZIONE 2 – DESCRIZIONE DEL PROCESSO**

Impastamento, lievitazione, stenditura manuale, precottura, surgelazione e confezionamento.

### **SEZIONE 3 – STOCCAGGIO E INFORMAZIONI SULLO STOCCAGGIO**

Prodotto surgelato. Temperatura di stoccaggio :	-18 °C	
Tempo di conservazione dalla data di produzione (stoccaggio surgelato) :	18 mesi	

#### **Caratteristiche dei materiali di imballo**

Imballo Primario:	Film trasparente poliolefinico
Imballo Secondario:	Astuccio
Codice a barre	8001916003163
Unità per confezione	1
Unità per cartone	11
Peso netto cartone	3080 g
Cartoni per Pallet	72
Strati per pallet	6
Cartoni per strato	12
Altezza massima	

#### **Identificazione dell’Unità e del Pallets :**

	UNITA' - SI / NO	PALLET - SI / NO
Nome del produttore	SI	SI
Peso del cartone	SI	SI
Lotto numero	SI	SI
Codice a barre	SI	NO
Data di produzione /Data scadenza	SI	SI
Nome del prodotto/Descrizione	SI	SI

Codice alfa-numerico: L identifica il termine “lotto”, i primi numeri identificano il giorno di produzione, la prima lettera l’anno di produzione (2005: E; 2006: F; 2007: G; 2008: H), la seconda lettera il mese di produzione (Gennaio: A; Febbraio: B ecc.), il terzo numero se presente il turno di produzione. La scadenza è identificata con mese/anno in numeri.

Esempio: L 22 – HD scadenza 10/2009

<b>GEA Srl</b>	<b>MANUALE DI AUTOCONTROLLO</b>
<b>Mod. 25</b>	<b>Scheda tecnica prodotti forniti</b>
<b>Revisione 06</b>	<b>20/10/2015</b>

### SPECIFICA TECNICA PRODOTTO

NOME DEL PRODOTTO	Pizza margherita senza glutine precotta e surgelata “Voglia di Buono” 280 g
-------------------	-----------------------------------------------------------------------------

#### **SEZIONE 4 – CARATTERISTICHE FISICHE**

<b>Qualità e parametri fisici</b>	<b>Valori standard</b>	<b>Unità</b>	<b>Valore Minimo</b>	<b>Valore Massimo</b>
Peso netto dell'unità di vendita	280	g	t-1 : 271 t-2: 262	
Dimensione (diametro o lunghezza/larghezza)	25	cm	24	27
Dimensione (diametro o lunghezza/larghezza)				
Forma	Circolare			
Colore	Bordo beige, centro bianco cerchiato di rosso (pomodoro)			
Caratteristiche organolettiche	Tipiche del prodotto			
Aroma/ Odore	Tipiche del prodotto			
Sapore	Tipico del prodotto			
Eventuali note				

<b>ORGANISMI GENETICAMENTE MODIFICATI -</b>	
Sono presenti nel prodotto Organismi geneticamente Modificati, Mais o Soya?	No
Le materie prime ed i loro componenti derivano da Organismi geneticamente Modificati, Mais o Soya?	No
Avete nel vostro processo produttivo Organismi geneticamente Modificati, Mais o Soya?	No

#### **SEZIONE 5 – CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE**

<b>Microrganismi</b>	<b>Valore Standard</b>	<b>Valori limite</b>	<b>Unità</b>
Carica Microbica totale	< 500.000	< 1.000.000	Ufc/g
Coliformi	< 100	< 100	Ufc/g
E.coli	< 10	< 10	Ufc/g
S.aureus	< 50	< 50	Ufc/g
Salmonella specie	Assente	Assente	UFC/25g
Listeria monocytogenes	Assente	Assente	UFC/25g

<b>GEA Srl</b>	<b>MANUALE DI AUTOCONTROLLO</b>
<b>Mod. 25</b>	<b>Scheda tecnica prodotti forniti</b>
<b>Revisione 06</b>	<b>20/10/2015</b>

### SPECIFICA TECNICA PRODOTTO

NOME DEL PRODOTTO	Pizza margherita senza glutine precotta e surgelata “Voglia di Buono” 280 g
-------------------	-----------------------------------------------------------------------------

#### **SEZIONE 6 – PESTICIDI E ALTRI CONTAMINANTI**

Prodotto conforme alle norme Europee ed Italiane in vigore, riguardanti la quantità massima di residui di sostanze attive tollerate nei prodotti alimentari, inclusi micotossine, metalli pesanti, ecc.

#### **SEZIONE 7 – MISURE PREVENTIVE**

Viene utilizzato il metal-detector nel processo produttivo?	Si	Se sì, riportare i parametri di controllo effettuati	2.5 mm Fe – 3 mm nonFe – 3.5 mm Steel
-------------------------------------------------------------	----	------------------------------------------------------	---------------------------------------

CERTIFICAZIONE E ADEGUAMENTO LEGISLATIVO		
LABORATORIO ANALITICO ESTERNO		
Laboratorio	Neutron	
Accreditazione	UNI EN 9001: 2000 CERTIQUALITY n° 1522/2- SINAL 0026- IQNET N° IT2332- IT 4750 - CSQA n° 079 (Italian Government Accreditation)	
CERTIFICAZIONE BRC AZIENDALE – ULTIMO RINNOVO 10/2016		
CERTIFICAZIONE PRODOTTO SENZA GLUTINE AIC /SBS– SCADENZA 09/2019		

<b>DATA DI COMPILAZIONE</b>	<b>22/06/2017</b>
<b>Nome, Cognome e Funzione del compilatore</b>	<b>Dr Daniele Checchin Rcq</b>
<b>Firma e timbro del Cliente</b>	