

SCHEMA TECNICA DI 1° LIVELLO	CAVOLFIORE ROSETTE SURGELATO BUSTA 2500 OROGEL
	OROGEL SURGELATI S.P.A. CESENA Cod. SM 300034 Rev. 1 del 18/11/03 Pag. 1 di 3

Fornitore:	OROGEL SURGELATI S.p.A. – Via Dismano, 2600 – 47020 Pievesestina di Cesena (FC) Tel 0547-3771 Fax 0547/317551 INTERNET: http://www.oringel.it E-MAIL: info@oringel.it
Nome del prodotto:	Broccoli a rosette surgelati
Denominazione merceologica:	<u>Broccoli surgelati</u>
Marchio:	Orogel
Peso e Tipo di confezione:	2500 g Busta
Imballo primario:	Busta
Qualità:	Polietilene <u>per alimenti</u>
Dimensioni busta:	670 X 410 mm
Imballo secondario:	Cartone ondulato
Dimensioni:	385 x 250 x 330 mm
N° buste per cartone:	4
Peso netto cartone:	4 x 2500 g = Kg 10
N° cartoni per bancale:	45 (9 cartoni per 5 strati)
Bancale:	Europallet
Dimensioni in cm:	80 x 120 x 210 altezza max
Codici:	8/003495/000342
T.M.C.:	24 mesi
Ingredienti:	Cavolfiore rosette
Istruzioni per l'uso:	Versare i Cavolfiori ancora surgelati in acqua bollente salata. Attendere che l'acqua torni a bollire e lasciare cuocere per 15 minuti circa. Scolare e preparare nel modo desiderato.
Caratteristiche organolettiche:	
Aspetto:	Infiorescenze serrate individuali
Colore:	Bianco giallognolo
Odore:	Naturale caratteristico del prodotto
Sapore:	Tipico, senza retrogusti estranei
Consistenza:	Tenera non fibrosa o legnosa
Caratteristiche merceologiche:	Valori determinati su 1000 g di prodotto
Materiale estraneo:	0 (zero) n° pezzi
Materiale vegetale estraneo:	<u>2</u> n° pezzi
Unità gravemente macchiate:	<u>3</u> n° pezzi (sup. > <u>1</u> cmq)
Unità ossidate:	<u>3</u> n° pezzi
<u>Unità sfiorite:</u>	<u>4</u> n° pezzi
Unità danneggiate meccanicam:	<u>9</u> n° pezzi
<u>Unità con gambo lungo (> 3 cm)</u>	<u>8</u> n° pezzi
<u>Unità con gambo verde:</u>	<u>7</u> n° pezzi
Unità leggermente macchiate:	<u>7</u> n° pezzi (sup. < <u>1</u> cmq)
Frammenti (< 2 cm):	<u>80</u> g
Gambi liberi:	<u>8</u> n° pezzi
Caratteristiche chimico-fisiche:	
Dimensioni rosette	40-60 mm (toll. 20% +/-)
Residuo secco	<u>9</u> %

SCHEMA TECNICA DI 1° LIVELLO	CAVOLIORE ROSETTE SURGELATO BUSTA 2500 OROGEL
	OROGEL SURGELATI S.P.A. CESENA Cod. SM 300034 Rev. 1 del 18/11/03 Pag. 2 di 3

Perossidasi:	Negativa fra 20" e 60"			
<u>Pesticidi ed altri contaminanti:</u>	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, radionucleidi, ecc.			
<u>Modificazioni genetiche O.G.M.:</u>	Prodotto esente da organismi geneticamente modificati mediante applicazioni biotecnologiche.			
<u>Allergeni:</u>	Prodotto esente dai principali 8 gruppi di alimenti allergenici.			
<u>Caratteristiche microbiologiche:</u>	(Secondo piano di campionamento a 3 classi come previsto da raccomandazione Istituto Italiano Alimenti Surgelati 022/93)			
		<u>M</u>	<u>M</u>	<u>c</u>
Conta mesofili totale:	10 ⁵	10 ⁶	2	5
Coliformi totali:	3x10 ²	3x10 ³	2	5
Escherichia coli:	10	10 ²	2	5
Listeria monocytogenes:	11	110	2	5
Salmonella:	Assente in 25 g di prodotto			
<u>Controllo della Qualità:</u>	CERTIFICAZIONE DI SISTEMA QUALITÀ' ISO 9001: 2000 (N°Q.99.167) RILASCIATA IL 03/07/02 DALL'ENTE SGS ICS S.R.L. Processo produttivo mantenuto sotto costante controllo mediante sistema HACCP come previsto dal Lgs. 155/97 del 26/05/97, attuazione direttiva 93/43/CEE Autorizzazione Sanitaria n° 1557 rilasciata dal Comune di Cesena il 04/04/1997 Prove chimiche e microbiologiche effettuate presso il laboratorio aziendale accreditato Sinal n° 126 Trasporto effettuato in regime di temperatura controllata secondo quanto disposto dal D.M. 493 del 25/09/95 in materia di controllo delle temperature degli alimenti surgelati.			

Le informazioni contenute nella presente scheda tecnica possono subire variazioni e sono da considerarsi valide solo a documento firmato. In caso di Bozza i dati sono da ritenersi puramente indicativi e non definitivi.

Questo documento contiene informazioni riservate di proprietà della Orogel Surgelati S.p.A. Qualsiasi uso da parte di terzi senza autorizzazione della società emittente sarà perseguito a termini di legge.

<u>Redazione</u> Responsabile Controllo Qualità	<u>D. Miserocchi</u>	
<u>Verifica</u> Direttore Qualità e Innovazione Prodotti	S. Giorgini	
<u>Approvazione ed emissione</u> Direttore Politiche Agro-industriali	G. Foschi	

Il presente documento è conforme all'originale firmato, depositato presso DQI.