

<b>SCHEMA TECNICA</b>	<b>CIPOLLA A CUBETTI SURGELATA</b> <b>OROGEL FOOD SERVICE</b> <b>BUSTA 1000 g</b>
	OROGEL S.P.A. CONSORTILE CESENA Cod. SM 310224 Rev. 4 del 09/03/2015 Pag. 1 di 2

<b>Fornitore:</b>	OROGEL S.p.A. CONSORTILE – Via Dismano, 2600 – 47522 Pievesestina di Cesena (FC) Tel 0547-3771 Fax 0547/317551 INTERNET: <a href="http://www.orojel.it">http://www.orojel.it</a> E-MAIL: info@orojel.it
<b>Nome del prodotto:</b>	Cipolla a cubetti surgelata
<b>Denominazione merceologica:</b>	Cipolla a cubetti surgelata
<b>Marchio:</b>	Orojel Food Service
<b>Origine:</b>	<u>Italia</u>
<b>Prodotto certificato:</b>	Certificazione di servizio: <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Produzione da coltivazione italiana;</li> <li>▪ Applicazione dei principi della produzione integrata nell'ambito dell'agricoltura sostenibile.</li> </ul>
<b>Peso e Tipo di confezione:</b>	1000 g Busta
<b>Imballo primario:</b>	Busta
Qualità:	Polietilene per alimenti
Dimensioni busta chiusa:	220 x 300 mm
<b>Imballo secondario:</b>	Cartone ondulato
Dimensioni:	391 x 256 x 187 mm
N° astucci per cartone:	8
Peso netto cartone:	8 x 1000 g = Kg 8
N° cartoni per bancale:	90 (9 cartoni per 10 strati)
<b>Bancale:</b>	Europallet
Dimensioni in cm:	80 x 120 x 202 altezza max
<b>Codice ean:</b>	8003495102244
<b>T.M.C.:</b>	24 mesi
<b>Ingredienti:</b>	Cipolla
<b>Istruzioni per l'uso:</b>	Alimento da consumarsi previa cottura. Utilizzare il prodotto come se fosse fresco, già pulito e pronto alla cottura. Non occorre scongelare.
<b>Caratteristiche organolettiche:</b>	
Aspetto:	Cubetti irregolari
Colore:	Bianco uniforme
Odore:	Gradevole, aromatico, assenza di odori anomali
Sapore:	Tipico, senza retrogusti estranei
Consistenza:	Soda, non fibrosa o legnosa
<b>Caratteristiche merceologiche:</b>	Valori determinati su 1000 g di prodotto
M.E.:	0 (zero) n° pezzi
M.V.E.:	2 n° pezzi
Unità gravemente macchiate (sup. > 9 mmq):	40 g
Unità agglomerate (> 5 pezzi):	7 n° pezzi
Unità leggermente macchiate (sup. < 9 mmq):	80 g
Unità con resti di tunica:	25 g
Unità inverdite:	50 g
Unità agglomerate (3-5 pezzi):	70 g
Unità danneggiate meccanicamente:	60 g
Unità legnose:	25 g
Frammenti:	80 g
<b>Caratteristiche chimico-fisiche:</b>	
Cubetti di taglio nominale:	6x6 mm ± 2 mm
Residuo secco:	Minimo 5%
<b>Residui di prodotti fitosanitari ed altri contaminanti:</b>	Prodotto ottenuto dall'applicazione dei principi della produzione integrata, con la riduzione dei residui da prodotti fitosanitari del 70% dei limiti ammessi dai regolamenti europei e conforme alle norme Europee ed Italiane in vigore, riguardanti la quantità massima di residui di contaminanti quali micotossine, metalli pesanti, radionuclidi, ecc., tollerate nei prodotti alimentari.
<b>Modificazioni genetiche O.G.M.:</b>	Prodotto esente da organismi geneticamente modificati.

<b>SCHEMA TECNICA</b>	<b>CIPOLLA A CUBETTI SURGELATA</b> <b>OROGEL FOOD SERVICE</b> <b>BUSTA 1000 g</b>
	OROGEL S.P.A. CONSORTILE CESENA Cod. SM 310224 Rev. 4 del 09/03/2015 Pag. 2 di 2

<b>Allergeni (Regolamento C.E.)</b>		Presente come ingrediente += presente	Presente nello stesso sito produttivo += presente	NOTE
	Presenza di cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati	-	+	
	Presenza di crostacei e prodotti a base di crostacei	-	+	
	Presenza di uova e prodotti a base di uova	-	+	
	Presenza di pesce e prodotti a base di pesce	-	+	
	Presenza di arachidi e prodotti a base di arachidi	-	-	
	Presenza di soia e prodotti a base di soia	-	+	
	Presenza di latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)	-	+	
	Presenza di frutta a guscio cioè mandorle ( <i>Amigdalus communis L.</i> ), nocciole ( <i>Corylus avellana</i> ), noci comuni ( <i>Juglans regia</i> ), noci di acagiù ( <i>Anacardium occidentale</i> ), noci pecan ( <i>Carya illinoensis (Wangenh) K. Koch</i> ), noci del Brasile ( <i>Bertholletia excelsa</i> ), pistacchi ( <i>Pistacia vera</i> ), noci del Queensland ( <i>Macadamia ternifolia</i> ) e prodotti derivati	-	-	
	Presenza di sedano e prodotti a base di sedano	-	+	
	Presenza di senape e prodotti a base di senape	-	-	
	Presenza di semi di sesamo e prodotti a base di sesamo	-	-	
	Presenza di anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO <sub>2</sub>	-	-	
	Presenza di lupino e prodotti a base di lupino	-	-	
	Presenza di molluschi e prodotto a base di molluschi	-	+	
<b>Caratteristiche microbiologiche:</b>	(Secondo piano di campionamento a 3 classi come previsto da raccomandazione Istituto Italiano Alimenti Surgelati 022/93)			
	m	M	c	n
Conta mesofili totale:	10 <sup>6</sup>	5x10 <sup>6</sup>	2	5
Coliformi totali:	5x10 <sup>3</sup>	15x10 <sup>3</sup>	2	5
Escherichia coli:	10	10 <sup>2</sup>	2	5
Listeria monocytogenes:	10	100	2	5
Salmonella:	Assente in 25 g di prodotto			5
<b>Dichiarazione nutrizionale</b>	Valori medi per 100 g di prodotto			
<b>Energia:</b>	148 kJ		35 kcal	
<b>Grassi:</b>	0 g			
<b>di cui acidi grassi saturi:</b>	0 g			
<b>Carboidrati:</b>	6,2 g			
<b>di cui zuccheri:</b>	5,3 g			
<b>Fibre:</b>	2,1 g			
<b>Proteine:</b>	1,1 g			
<b>Sale*:</b>	0,05 g			
* Il sale è calcolato dal sodio naturalmente presente nell'alimento.				
<b>Certificazioni e Adeguamento Legislativo:</b>	CERTIFICAZIONE DI SISTEMA QUALITÀ' ISO 9001 CERTIFICAZIONE BRC CERTIFICAZIONE IFS Sistema HACCP applicato secondo la legislazione vigente. Prove chimiche e microbiologiche effettuate presso il laboratorio riconosciuto dal Ministero della Sanità e accreditato Accredia n° 126. Trasporto effettuato in regime di temperatura controllata secondo quanto disposto dalle leggi vigenti.			

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

Le informazioni qui riportate sono da considerarsi corrette ed accurate al meglio delle nostre conoscenze.

Tutte le informazioni sono valide fino a nuova revisione.

Redazione RCQ	C. Neri	
Verifica e Approvazione DQI	S. Giorgini	

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