

<b>SCHEMA TECNICA</b>	<b>INSALATA RUSSA SURGELATA</b> <b>BUSTA 2500 g - <u>OROGEL FOOD SERVICE</u></b>
	OROGEL S.P.A. CONSORTILE CESENA Cod. SM 300091 Rev. <u>2</u> del <u>13/10/10</u> Pag. 1 di 2

<b>Fornitore:</b>	OROGEL S.p.A. CONSORTILE – Via Dismano, 2600 – 47023 Pievesestina di Cesena (FC) - Tel 0547-3771 Fax 0547/317551 INTERNET: <a href="http://www.rogel.it">http://www.rogel.it</a> E-MAIL: info@rogel.it
<b>Nome del prodotto:</b>	Insalata russa surgelata
<b>Denominazione merceologica:</b>	Vegetali misti per Insalata Russa surgelati
<b>Marchio:</b>	Orogel Food Service
<b>Prodotto certificato:</b>	Certificazione di prodotto: § <u>Produzione da coltivazione italiana;</u> § <u>Coltivazione in regime di produzione integrata.</u>
<b>Peso e Tipo di confezione:</b>	2500 g Busta
<b>Imballo primario:</b>	Busta
Qualità:	Polietilene per alimenti
Dimensioni busta chiusa:	<u>322,5 x 330 mm</u>
<b>Codice ean:</b>	8003495000915
<b>Imballo secondario:</b>	Cartone ondulato
Dimensioni:	<u>391 x 256 x 202 mm</u>
N° buste per cartone:	4
Peso netto cartone:	4 x 2500 g = Kg 10
N° cartoni per bancale:	81 (9 cartoni per 9 strati)
<b>Bancale:</b>	Europallet
Dimensioni in cm:	80 x 120 x 193,8 altezza max.
<b>T.M.C.:</b>	24 mesi
<b>Ingredienti:</b>	Verdure in proporzione variabile: patate, carote, piselli.
<b>Istruzioni per l'uso:</b>	Versare il misto ancora surgelato in acqua bollente salata. Attendere che l'acqua torni a bollire e lasciare cuocere per <u>10</u> minuti. Cucinare nel modo desiderato.
<b>Caratteristiche organolettiche:</b>	
Aspetto:	Pezzi individuali caratteristici delle verdure impiegate
Colore:	Tipico delle varietà utilizzate
Odore:	Naturale, caratteristico delle varietà utilizzate
Sapore:	Tipico, senza retrogusti estranei
Consistenza:	Tenera, non fibrosa, legnosa o molle
<b>Caratteristiche merceologiche:</b>	Valori determinati su 1000 g di prodotto
Materiale estraneo:	0 (zero) n° pezzi
Materiale vegetale estraneo:	<u>1</u> n° pezzi
Unità gravemente macchiate (sup. > 4 mmq):	12 n° pezzi
Unità leggermente macchiate (sup. < 4 mmq):	80 g
Unità danneggiate meccanicamente:	130 g
Unità con taglio irregolare:	<u>210 g</u>
Unità agglomerate ≥ 5pz:	<u>5</u> n° pezzi
<b>Caratteristiche chimico-fisiche:</b>	
<b>Pesticidi ed altri contaminanti:</b>	Prodotto ottenuto da produzione integrata con utilizzo di principi attivi non superiori al 30 % dei limiti ammessi dalla legge vigente (vedi Legislazione italiana/europea) 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.

SCHEMA TECNICA	INSALATA RUSSA SURGELATA <b>BUSTA 2500 g - OROGEL FOOD SERVICE</b>
	OROGEL S.P.A. CONSORTILE CESENA Cod. SM 300091 Rev. 2 del 13/10/10 Pag. 2 di 2

<b>Allergeni (Regolamento C.E.)</b>		Presente come <u>ingrediente</u> += presente	Presente nello <u>stesso sito</u> <u>produttivo</u> += presente	NOTE	
	<u>Presenza di cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati</u>	-	±		
	<u>Presenza di crostacei e prodotti a base di crostacei</u>	-	±		
	<u>Presenza di uova e prodotti a base di uova</u>	-	±		
	<u>Presenza di pesce e prodotti a base di pesce</u>	-	±		
	<u>Presenza di arachidi e prodotti a base di arachidi</u>	-	-		
	<u>Presenza di soia e prodotti a base di soia</u>	-	±		
	<u>Presenza di latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)</u>	-	±		
	<u>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</u>	-	-		
	<u>Presenza di sedano e prodotti a base di sedano</u>	-	±		
	<u>Presenza di senape e prodotti a base di senape</u>	-	-		
	<u>Presenza di semi di sesamo e prodotti a base di sesamo</u>	-	-		
	<u>Presenza di anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO<sub>2</sub></u>	-	-		
	<u>Presenza di lupino e prodotti a base di lupino</u>	-	-		
	<u>Presenza di molluschi e prodotto a base di molluschi</u>	-	±		
<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>5</sup>	10 <sup>6</sup>	2	5
	Coliformi totali:	10 <sup>3</sup>	5x10 <sup>3</sup>	2	5
	Escherichia coli:	10	10 <sup>2</sup>	2	5
	Listeria monocytogenes:	11	110	2	5
	Salmonella:	Assente in 25 g di prodotto			
<b>Certificazioni e Adeguamento Legislativo:</b>		<u>CERTIFICAZIONE DI SISTEMA QUALITÀ' ISO 9001</u> <u>CERTIFICAZIONE BRC</u> <u>CERTIFICAZIONE IFS</u> <u>Sistema HACCP applicato secondo la legislazione vigente.</u> <u>Prove chimiche e microbiologiche effettuate presso il laboratorio aziendale riconosciuto dal Ministero della Sanità e accreditato Sinal n° 126.</u> <u>Trasporto effettuato in regime di temperatura controllata secondo quanto disposto dalle leggi vigenti.</u>			

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	D. Misericchi	
Verifica e Approvazione DQI	S. Giorgini	

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