



SCHEDA TECNICA
ERBA CIPOLLINA NON OLIATA SURGELATA
-
10 kg SACCHI PLASTICA BLU

OROGEL SOC. COOP. AGRICOLA CESENA
Cod. SM - 320925 Rev.4 del 29-05-2025

Fornitore	OROGEL SOC. COOP. AGRICOLA - Via Dismano, 2830 - 47522 Cesena (FC) Tel: 0547-3771 Fax: 0547-377016 Web www.oringel.it Email: info@oringel.it
Stabilimento	Wezestraat 61 - B - 8850 ARDOOIE
Nome del Prodotto	ERBA CIPOLLINA NON <u>OLIATA SURGELATA</u>
Denominazione legale	Erba cipollina surgelata
Origine	UE
Marchio	-
Peso e tipo confezione	10 kg SACCHI <u>PLASTICA BLU</u>
Imballo Primario 1	SACCHI <u>PLASTICA BLU</u>
Qualità	Polietilene
Peso Netto	10 kg
Tara	0,033 kg
Peso Lordo	10,03 kg
Imballo Secondario 1	<u>Cartone</u>
Qualità	Cartone ondulato
Dimensioni	391x256x352 mm
Peso Netto	10 kg
Tara	<u>0.315</u> kg
Peso Lordo	<u>10.35</u> kg
Num imballo primario per secondario	1
Pallet	Europallet

Dimensioni	80x120x191,0 cm	
Num Imballi secondari per pallet	45 (5 strati x 9 cartoni)	
Codice EAN imballo secondario	08003495919255	
TMC Mesi	48	
Ingredienti	Erba <u>cipollina</u> . (<i>Allium shoenoprasum L.</i>)	
Istruzioni per l'uso	Prodotto semilavorato a specifico uso industriale. Istruzioni da validare secondo destinazione d'uso dell'utilizzatore.	
Caratteristiche organolettiche	Note descrittive:	Valori:
Sapore	Tipico, senza retrogusti estranei	-
Odore	<u>Caratteristico del prodotto fresco</u>	-
Aspetto	<u>Erba cipollina in tubuli individuali</u>	-
Colore	Verde <u>scurο</u>	-
Consistenza	Soda, non fibrosa o legnosa	-
Caratteristiche Merceologiche		Valori determinati su 10g di prodotto
M.V.E. (% in peso)	Sono i materiali di origine vegetale provenienti dalla pianta in considerazione non espressamente richiesti. Verificato su 10 g di prodotto surgelato.	2 n.pezzi
Unità brune (N° pezzi)	Sono le unità che presentano colorazione anomala gialla o bruna Verificato su 10 g di prodotto surgelato.	12 n. pezzi
Unità agglomerate (N° pezzi)	Agglomerati > 1 g Verificato su 10 g di prodotto surgelato.	2 n.pezzi
M.E. (N° pezzi)	Sono i materiali di origine vegetale e non, di derivazione varia e casuale, non provenienti dal prodotto in considerazione, quali insetti o parti di essi, lumache, bacche, legno, vetro, impurità minerali, sabbia, metalli, ecc. Verificato su 10 g di prodotto surgelato.	0 n.pezzi
Unità con lunghezza > 5mm (% in peso)	sono le unità con lunghezza > 5 mm	3%

Agglomerati (N° pezzi)	Agglomerati da 0,5 a 1 g Verificato su 10 g di prodotto surgelato.	5 n.pezzi
Caratteristiche chimico-fisiche		
Perossidasi positiva (sec.)		Perossidasi positiva
Residuo Secco (% in peso)		6 - 10 %
Dimensioni nominali	Tubuli di lunghezza 3-5 mm	Tubuli di lunghezza 3 - 5 mm
Residui da prodotti fitosanitari e altri contaminanti	Prodotto conforme alle norme Europee ed Italiane in vigore, riguardanti la quantità massima di residui di prodotti fitosanitari e di altri contaminanti quali micotossine, metalli pesanti, radionuclidi, ecc. tollerate nei prodotti alimentari.	
Modificazioni genetiche O.G.M / Radiazioni ionizzanti / Nanotecnologie	Prodotto esente da organismi geneticamente modificati Prodotto non sottoposto a radiazioni ionizzanti Prodotto esente da nanotecnologie	

Allergeni (Regolamento C.E.) V=Presente X=Assente T=Tracce	Presente come ingrediente nel prodotto finito	Utilizzato nello stesso sito produttivo
Presenza di cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati	X	X
Presenza di crostacei e prodotti a base di crostacei	X	X
Presenza di uova e prodotti a base di uova	X	X
Presenza di pesce e prodotti a base di pesce	X	X
Presenza di arachidi e prodotti a base di arachidi	X	X
Presenza di soia e prodotti a base di soia	X	X
Presenza di latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)	X	X
Presenza di frutta a guscio cioè mandorle (<i>Amigdalus communis</i> L.), nocciole (<i>Corylus avellana</i>), noci comuni (<i>Juglans regia</i>), noci di acagiù (<i>Anacardium occidentale</i>), noci pecan (<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh) K. Koch), noci del Brasile (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistacchi (<i>Pistacia vera</i>), noci del Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>) e prodotti derivati	X	X
Presenza di sedano e prodotti a base di sedano	X	X
Presenza di senape e prodotti a base di senape	X	X
Presenza di semi di sesamo e prodotti a base di sesamo	X	X

Presenza di anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO ₂	X	X
Presenza di lupino e prodotti a base di lupino	X	X
Presenza di molluschi e prodotto a base di molluschi	X	X

Caratteristiche Microbiologiche **	Unità di misura	VALORE TARGET	VALORE MAX
Conta mesofili totale	ufc/g	10^6	5x10^6
Coliformi totali	ufc/g	5x10^3	15x10^3
Escherichia coli	ufc/g	10	10^2
Listeria monocytogenes	ufc/g	10	100
Salmonella	Assente in 25g		
**Valori microbiologici da riferirsi al prodotto da consumarsi previa cottura			

Dichiarazione Nutrizionale	Valori medi per 100g di prodotto
Energia	<u>110</u> kJ
Energia	<u>26</u> kcal
Grassi totali	<u>0.6</u> g
di cui acidi grassi saturi	<u>0</u> g
Carboidrati	<u>1.9</u> g
di cui zuccheri	<u>0.8</u> g
Fibre	<u>3.4</u> g
Proteine	<u>1.7</u> g
Sale	<u>0.09</u> g
<u>SALE: il sale è calcolato dal sodio naturalmente presente nell'alimento.</u>	

Modalità di conservazione	Conservare a -18°C.
---------------------------	---------------------

**Certificazioni di
stabilimento e
adeguamento
legislativo**

CERTIFICAZIONE BRC

Sistema HACCP applicato secondo la legislazione vigente.

Trasporto effettuato in regime di temperatura controllata secondo quanto disposto dalle leggi vigenti.

Tracciabilità gestita in conformità alla legislazione vigente.

Materiali idonei al contatto alimentare in conformità alla legislazione vigente.

Questo documento contiene informazioni riservate di proprietà di Orogel Soc. Coop Agricola, destinate alla sola consultazione da parte del destinatario. Qualsiasi utilizzo improprio senza autorizzazione della società emittente, compresa la diffusione in siti web ad accesso libero, è vietato e sarà perseguito a norma 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 alla copia digitale approvata e archiviata elettronicamente

DOCUMENTO RISERVATO