

SCHEDA TECNICA	<u>VERDURE LEGGEREZZA BUSTA 1000 g</u> <u>OROGEL FOOD SERVICE – IL BENESSERE</u>
	OROGEL S.P.A. <u>CONSORTILE</u> CESENA Cod. SM 351406 Rev. 2 del 28/03/2013 Pag. 1 di 3

Fornitore:	OROGEL S.p.A. <u>Consortile</u> – Via Dismano, 2600 – 47522 Pievesestina di Cesena (FC) Tel 0547-3771 Fax 0547/317551 INTERNET: http://www.oringel.it E-MAIL: info@oringel.it	
Nome del prodotto:	<u>Verdure Leggerezza</u>	
Denominazione merceologica:	Vegetali misti surgelati	
Marchio:	<u>Orogel Food Service – Il Benessere</u>	
Peso e Tipo di confezione:	1000 g Busta	
Imballo primario:	Busta	
Qualità:	Polietilene per alimenti	
Dimensioni busta chiusa:	220 x 310 mm	
Codice ean:	8/003495/514061	
Imballo secondario:	Cartone ondulato	
Dimensioni:	391x256x167 mm	
N° buste per cartone:	6	
Peso netto cartone:	6 x 1000 g = Kg 6	
N° cartoni per bancale:	99 (11 cartoni per 9 strati)	
Bancale:	Europallet	
Dimensioni in cm:	80 x 120 x 198 altezza max	
T.M.C.:	20 mesi dal confezionamento	
Ingredienti:	In proporzione variabile carote, fagiolini, peperoni, cavolfiore, broccoli, taccole, cipolla.	
Istruzioni per l'uso:	<p>In forno ventilato: Stendere il prodotto ancora surgelato in una teglia e mettere in forno ventilato preriscaldato a 170°. Attendere il ripristino della temperatura e lasciar cuocere 7 minuti. Utilizzare a piacere.</p> <p>In padella: Versare il prodotto ancora surgelato in una padella antiaderente con un filo di olio e 4 cucchiaini di acqua, mettere il coperchio e lasciare cuocere 8 minuti a fuoco moderato ed utilizzare nel modo desiderato.</p>	
Caratteristiche organolettiche:		
Aspetto:	forme segnalate individuali	
Colore:	caratteristico delle verdure impiegate	
Odore:	caratteristico delle verdure impiegate	
Sapore:	tipico, senza retrogusti	
Consistenza:	tenera, non fibrosa, legnosa o molle	
Caratteristiche merceologiche:	Valori determinati su 1000 g di prodotto	
Materiale estraneo:	0 (zero) n° pezzi	
Materiale vegetale estraneo:	2 n° pezzi	
Unità gravemente macchiate (sup. > 4 mmq):	7 n° pezzi	
Unità leggermente macchiate (sup. < 4 mmq):	40 g	
Unità danneggiate meccanicamente:	80 g	
Unità con taglio irregolare:	130 g	
Agglomerati > 5pz:	3 n° pezzi	
Frammenti:	8 % in peso	
Caratteristiche chimico-fisiche:		
Composizione della miscela:	1) Carote julienne	25±30
	2) Cavolfiore bianco rosette 10/20 mm	15±30
	3) Fagiolini Tagliati 24 mm cotti	15 ±30
	4) Peperoni gialli e rossi grigliati Filetto spess. 6,7 mm; lungh. 30/70 mm	15±30

SCHEDA TECNICA	<u>VERDURE LEGGEREZZA BUSTA 1000 g</u> <u>OROGEL FOOD SERVICE – IL BENESSERE</u>
	OROGEL S.P.A. <u>CONSORTILE</u> CESENA Cod. SM 351406 Rev. 2 del 28/03/2013 Pag. 2 di 3

	5) Peapods – taccole	10±40	
	6) Cipolla grigliata Cubetti 10x10 mm	10±40	
	7) Broccoli rosette 10/18 mm	10±40	
Pesticidi ed 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, radionuclidi, ecc.		
Modificazioni genetiche O.G.M.:	Prodotto esente da organismi geneticamente modificati.		
Allergeni (Dir. CE)	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 illinoiesis</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	-	-	
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 ₂	-	-	
Presenza di lupino e prodotti a base di lupino	-	-	
Presenza di molluschi e prodotto a base di molluschi	-	+	
Caratteristiche microbiologiche:	(Secondo piano di campionamento a 3 classi come previsto da raccomandazione Istituto Italiano Alimenti Surgelati 022/93)		
	m	M	n
Conta mesofili totale:	-	<u>3x10⁵</u>	<u>5</u>
Coliformi totali:	-	<u>10³</u>	<u>5</u>
Escherichia coli:	-	<u>10</u>	<u>5</u>
Listeria monocytogenes:	-	<u>10</u>	<u>5</u>
Salmonella:	Assente in 25 g di prodotto		
Certificazioni e Adeguamento Legislativo:	CERTIFICAZIONE DI SISTEMA QUALITÀ' ISO 9001 CERTIFICAZIONE IFS Sistema HACCP applicato secondo la legislazione vigente. Prove chimiche e microbiologiche effettuate presso il laboratorio aziendale riconosciuto dal Ministero della Sanità e accreditato <u>Accredia</u> 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.

SCHEDA TECNICA	<u>VERDURE LEGGEREZZA BUSTA 1000 g</u> <u>OROGEL FOOD SERVICE – IL BENESSERE</u>	
	OROGEL S.P.A. <u>CONSORTILE</u> CESENA Cod. SM 351406 Rev. <u>2</u> del <u>28/03/2013</u> Pag. 3 di 3	

Redazione RCQ	<u>C. Neri</u>	
Verifica e Approvazione DQI	S. Giorgini	

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