

SCHEDA TECNICA	ORTICA CUBELLO SURGELATA BUSTA 1000 g - OROGEL FOOD SERVICE
	OROGEL S.p.A. CONSORTILE CESENA Cod. SM 310666 Rev. 0 del 21/10/2015 Pag. 1 di 2

Fornitore:	OROGEL S.p.A. CONSORTILE– Via Dismano, 2600 – 47522 Cesena (FC) Tel 0547-3771 Fax 0547/377016 INTERNET: http://www.rogel.it E-MAIL: info@rogel.it
Nome del prodotto:	Ortica cubello surgelata
Denominazione merceologica:	Ortica in foglie porzionata surgelata
Marchio:	Orogel Food Service
Prodotto certificato:	-
Peso e Tipo di confezione:	1000 g Busta
Imballo primario:	Busta
Qualità:	Polietilene per alimenti
Dimensioni busta chiusa:	270 X 300 mm
Codice ean:	8003495106662
Imballo secondario:	Cartone ondulato
Dimensioni in mm:	391x256x132
N° buste per cartone:	4
Peso netto cartone:	4 x 1000 g = Kg 4
N° cartoni per bancale:	126 (9 cartoni per 14 strati)
Bancale:	Europallet
Dimensioni in cm:	80 x 120 x 199,8 altezza max.
T.M.C.:	24 mesi
Ingredienti:	Ortica
Istruzioni per l'uso:	ISTRUZIONI PER L'USO RIFERITE AD 1 KG DI PRODOTTO FORNO A VAPORE: Stendere il prodotto ancora surgelato in una teglia forata e mettere in forno a vapore a 98°C. Attendere il ripristino della temperatura e lasciare cuocere 6 minuti Usare nel modo desiderato. PADELLA: Versare il prodotto ancora surgelato in una padella antiaderente con un filo di olio. Coprire con coperchio e lasciare cuocere 7 minuti a fuoco moderato ed utilizzare nel modo desiderato.
Caratteristiche organolettiche:	
Aspetto:	Cubetti individuali, integri
Colore:	Verde scuro naturale
Odore:	Caratteristico, senza odori estranei
Sapore:	Caratteristico, senza sapori estranei
Consistenza:	Tenera, non spugnosa o molle
Caratteristiche merceologiche:	Valori determinati su 1000 g di prodotto
Materiale estraneo:	0 (zero) n° pezzi
Foglie brune:	30 g
Unità ossidate:	20 g
Unità con infiorescenze sviluppate:	6 n° pezzi
Radici / resti di radici:	5 n° pezzi
Erba estranea filiforme:	120 mm
Erbe aromatiche:	5 n° pezzi
Unità avvizzite:	35 g
Unità danneggiate:	50 g
Frammenti:	60 g
Caratteristiche chimico- fisiche:	
Residuo secco:	Min. 7 %
Perossidasi:	Negativa a 60''
Residui di prodotti fitosanitari ed 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.:	Prodotto esente da organismi geneticamente modificati.

SCHEDA TECNICA	ORTICA CUBELLO SURGELATA
	BUSTA 1000 g - OROGEL FOOD SERVICE
	OROGEL S.p.A. CONSORTILE CESENA
	Cod. SM 310666 Rev. 0 del 21/10/2015 Pag. 2 di 2

Allergeni (Regolamento C.E.)	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 (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 ₂	-	-	
Presenza di lupino e prodotti a base di lupino	-	-	
Presenza di molluschi e prodotto a base di molluschi	-	+	
Caratteristiche microbiologiche:	(Secondo il piano di campionamento a 3 classi come previsto da raccomandazione Istituto Italiano Alimenti Surgelati 022/93)		
	m	M	c
Conta mesofili totale:	10 ⁵	10 ⁶	2
Coliformi totali:	10 ³	5x10 ³	2
Escherichia coli:	10	10 ²	2
Listeria monocytogenes:	10	100	2
Salmonella:	Assente in 25 g di prodotto		
Certificazioni e Adeguamento Legislativo:	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 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.

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

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