



SCHEDA TECNICA
SPINACIO CUBELLO SURGELATO
OROGEL FOOD SERVICE - IL BIOLOGICO
2,5 Kg BUSTA

OROGEL S.p.A CONSORTILE Cesena
Cod. SM - 319371 Rev.0 del 23-12-2016

Fornitore	OROGEL S.p.A CONSORTILE - Via Dismano, 2600 - 47522 Cesena (FC) Tel: 0547-3771 Fax: 0547-377016 Web www.oroget.it Email: info@oroget.it
Nome del Prodotto	SPINACIO CUBELLO SURGELATO
Denominazione legale	Spinaci porzionati biologici surgelati
Marchio	OROGEL FOOD SERVICE
Peso e tipo confezione	2,5 Kg BUSTA
Imballo Primario 1	BUSTA
Qualità	Polietilene
Dimensioni	322,5 X 430 mm
Peso Netto	2,5 kg
Tara	0,02 kg
Peso Lordo	2,52 kg
Imballo Secondario 1	Cartone
Qualità	Cartone ondulato
Dimensioni	391x256x269 mm
Peso Netto	10 kg
Tara	0,33 kg
Peso Lordo	10,42 kg
Num imballo primario per secondario	4
Pallet	Europallet
Dimensioni	80 X 120 X 203,3 cm
Num Imballi secondari per pallet	63 (7 strati X 9 cartoni)

Codice EAN imballo primario	8003495193716	
Codice EAN imballo secondario	08003495993712	
TMC Mesi	24	
Ingredienti	Spinaci.	
Istruzioni per l'uso	<p>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 11 minuti. Togliere dal forno, strizzare leggermente ed usare nel modo desiderato.</p> <p>Padella: Versare il prodotto ancora surgelato in una padella antiaderente con un filo d'olio, mettere il coperchio e lasciare cuocere 13 minuti a fuoco moderato ed utilizzare nel modo desiderato.</p> <p>Pentola: Versare il prodotto ancora surgelato in acqua bollente salata, attendere che l'acqua torni a bollire e lasciare cuocere 10 minuti, scolare, strizzare leggermente ed utilizzare nel modo desiderato.</p> <p>ISTRUZIONI PER L'USO RIFERITE AD 1 kg DI PRODOTTO</p>	
Caratteristiche organolettiche	Note descrittive:	Valori:
Colore	Verde scuro naturale del prodotto	-
Consistenza	Tenera non fibrosa	-
Aspetto	Cubetti individuali integri	-
Sapore	Caratteristico senza sapori estranei	-
Odore	Caratteristico senza odori estranei	-
Caratteristiche Merceologiche		Valori determinati su 1000g di prodotto
Infiorescenza sviluppate (N° pezzi)		4 n° pezzi
Gambi ossidati (gr.)		15 g
Foglie brune (gr.)		20 g
M.E. (N° pezzi)		0 n° pezzi
Foglie gialle (gr.)		30 g
Radici/Resti di radici (N° pezzi)		3 n° pezzi
Erba estranea filiforme (mm)		170
Erbe aromatiche (N° pezzi)		4 n° pezzi
Gambi >50 mm. (gr.)		60 g

Unità danneggiate (gr.)		50 g
Unità avvizzite (gr.)		30 g
Caratteristiche chimico-fisiche		
Perossidasi (sec.)		20 - 60
Residuo Secco (% in peso)		9
Residui da prodotti fitosanitari e altri contaminanti	Il prodotto finito deve essere conforme a quanto stabilito dalle leggi Europee e nazionali relativamente ai prodotti dichiarati biologici come da Regolamento CE 834/2007 e s.m.i.	
Modificazioni genetiche O.G.M	Prodotto esente da organismi geneticamente modificati	

Allergeni (Regolamento C.E.) V=Presente X=Assente T=Tracce	Presente come ingrediente	Presente 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	V
Presenza di crostacei e prodotti a base di crostacei	X	V
Presenza di uova e prodotti a base di uova	X	V
Presenza di pesce e prodotti a base di pesce	X	V
Presenza di arachidi e prodotti a base di arachidi	X	X
Presenza di soia e prodotti a base di soia	X	V
Presenza di latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)	X	V
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	X	X
Presenza di sedano e prodotti a base di sedano	X	V
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	V

Caratteristiche Microbiologiche *	(Secondo il piano di campionamento a 3 classi come previsto da raccomandazione Istituto Italiano Alimenti Surgelati 022/93)				
	Unità di misura	m	M	c	n
Conta mesofili totale	ufc/g	10 ⁵	10 ⁶	2	5
Coliformi totali	ufc/g	10 ³	5x10 ³	2	5
Escherichia coliformi	ufc/g	10	10 ²	2	5
Listeria monocytogenes	ufc/25g	10	100	2	5
Salmonella	Assente in 25g				

*Valori microbiologici da riferirsi al prodotto da consumarsi previa cottura

Dichiarazione Nutrizionale	Valori medi per 100g di prodotto
Energia	134 kJ
Energia	32 kcal
Grassi totali	0,8 g
di cui acidi grassi saturi	0 g
Carboidrati	1,5 g
di cui zuccheri	0,4 g
Fibre	3 g
Proteine	3,2 g
Sale	0,15 g

SALE: il sale è calcolato dal sodio naturalmente presente nell'alimento.

Certificazioni e adeguamento legislativo	<p>Azienda controllata da Organismo di Controllo accreditato C.C.P.B. Consorzio per il Controllo dei Prodotti Biologici Codice Organismo di Controllo: IT - CPB Autorizzazione D.M. M.R.A.A.F. n° 9697169 del 18/12/96 Accredimento Sincert Registrazione n° 043B.</p> <p>CERTIFICAZIONE DI SISTEMA QUALITÀ ISO 9001:2008</p> <p>CERTIFICAZIONE BRC versione 7</p> <p>CERTIFICAZIONE IFS versione 6</p> <p>Sistema HACCP applicato secondo la legislazione vigente.</p> <p>Prove chimiche e microbiologiche effettuate presso il laboratorio riconosciuto dal Ministero della Sanità e accreditato Accredia n° 126.</p> <p>Trasporto effettuato in regime di temperatura controllata secondo quanto disposto dalle leggi vigenti.</p>
-------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

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