

SCHEMA TECNICA	SPINACI CUBETTI SURGELATI MENOVENTUNO BUSTA 2500 g
	OROGEL S.p.A. CONSORTILE CESENA Cod. SM 552191 Rev. 2 del 03/02/15 Pag. 1 di 2

Fornitore:	OROGEL S.p.A. CONSORTILE- 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:	Spinaci cubetti surgelati
Denominazione merceologica:	Spinaci in foglia porzionati surgelati
Marchio:	MENOVENTUNO
Claim:	<u>PRODOTTO ITALIANO</u>
Prodotto certificato:	=
Peso e Tipo di confezione:	2500 g Busta
Imballo primario:	Busta
Qualità:	Polietilene per alimenti
Dimensioni busta chiusa:	322,5 x 450 mm
Codice ean:	8018880621828
Imballo secondario:	Cartone ondulato
Dimensioni in mm:	391 x 256 x 262
N° buste per cartone:	4
Peso netto cartone:	4 x 2500 g = Kg 10
N° cartoni per bancale:	63 (9 cartoni per 7 strati)
Bancale:	Europallet
Dimensioni in cm:	80 x 120 x 198 altezza max
T.M.C.:	24 mesi dal confezionamento
Ingredienti:	Spinaci
Istruzioni per l'uso:	<u>ISTRUZIONI PER L'USO RIFERITE AD 1 kg DI PRODOTTO</u> <u>ALIMENTO DA CONSUMARSI PREVIA COTTURA</u> <u>FORNO A VAPORE: stendere il prodotto ancora surgelato in una teglia forata e mettere in</u> <u>forno a vapore a 98°C. Attendere il ripristino della temperatura e lasciare cuocere 11</u> <u>minuti.</u> <u>PADELLA: versare il prodotto ancora surgelato in una padella antiaderente con un filo di</u> <u>olio, mettere il coperchio e lasciare cuocere 13 minuti a fuoco moderato.</u> <u>PENTOLA: versare il prodotto ancora surgelato in acqua bollente salata, attendere che</u> <u>l'acqua torni a bollire e lasciare cuocere 10 minuti.</u>
Caratteristiche organolettiche:	
Aspetto:	Cubetti individuali, integri
Colore:	Verde scudo 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
Gambi ossidati:	30 g
Foglie gialle:	60 g
Foglie brune:	25 g
Infiorescenze sviluppate:	8 n° pezzi
Radici/resti di radici:	3 n° pezzi
Unità danneggiate:	100 g
Unità avvizzite:	35 g
Erba estranea filiforme:	lung. 280 mm
Erbe aromatiche:	6 n° pezzi
Gambi > 50 mm:	160 g
Caratteristiche chimico-fisiche:	
Dimensioni nominali:	Peso medio singolo cubetto: 60g Dimensioni nominali: 40x40x40 mm
Residuo secco:	Min. 9 %
Perossidasi:	Negativa fra 20" e 60"
Residui da prodotti fitosanitari ed altri contaminanti:	Prodotto 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.
Modificazioni genetiche O.G.M.:	Prodotto esente da organismi geneticamente modificati.

SCHEMA TECNICA	SPINACI CUBETTI SURGELATI MENOVENTUNO BUSTA 2500 g
	OROGEL S.p.A. CONSORTILE CESENA Cod. SM 552191 Rev. 2 del 03/02/15 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	n
Conta mesofili totale:	10 ⁵	10 ⁶	2	5
Coliformi totali:	10 ³	5x10 ³	2	5
Escherichia coli:	10	10 ²	2	5
Listeria monocytogenes:	10	100	2	5
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 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	

Per il cliente

Azienda	Nome e posizione del firmatario	Firma	Data

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