

SCHEMA TECNICA	VERDURE TRICOLORE SURGELATE
	OROGEL IL BENESSERE - BUSTA 1000g
	OROGEL S.P.A. CONSORTILE CESENA Cod. SM 351303 Rev. 0 del 20/01/2012 Pag. 1 di 3

Fornitore:	OROGEL S.p.A. CONSORTILE – Via Dismano, 2600 – 47522 Pievesestina di Cesena (FC) - Tel 0547-3771 Fax 0547/317551 INTERNET: http://www.gruppo-orogel.it E-MAIL: info@orogel.it
Nome del prodotto:	Verdure Tricolore surgelate
Denominazione merceologica:	Vegetali misti surgelati
Marchio:	Orogel – Il Benessere
Prodotto Certificato:	Certificazione di Prodotto Certificazione di Servizio Certificazione di Controllo
Peso e Tipo di confezione:	1000 g Busta
Imballo primario:	Busta
Qualità:	Polietilene per alimenti
Dimensioni busta chiusa:	220 x 310 mm
Codice ean:	8003495521038
Imballo secondario:	Cartone ondulato
Dimensioni:	391 x 256 x 187 mm
N° buste per cartone:	6
Peso netto cartone:	6 x 1000 g = Kg 6
N° cartoni per bancale:	81 (9 cartoni per 9 strati)
Bancale:	Europallet
Dimensioni in cm:	80 x 120 x 189 altezza max
T.M.C.:	24 mesi dal confezionamento
Ingredienti:	Ingredienti in proporzione variabile: broccoli, cavolfiore, carote.
Istruzioni per l'uso:	<i>Padella:</i> cuocere il prodotto ancora surgelato per 10 minuti circa a fuoco moderato con un cucchiaio d'olio, mescolando di tanto in tanto. <i>In forno a vapore :</i> cuocere il prodotto ancora surgelato per 5 minuti circa con forno preriscaldato a 100°C, mescolando di tanto in tanto. <i>In microonde:</i> cuocere il prodotto ancora surgelato per 8 minuti circa a 900W, mescolando di tanto in tanto. Prima di servire assaggiare il prodotto per verificare che il grado di cottura sia quello desiderato.
Caratteristiche organolettiche:	
Aspetto:	Forme segnate individuali
Colore:	Caratteristico delle varietà utilizzate
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
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.

SCHEMA TECNICA	VERDURE TRICOLORE SURGELATE
	OROGEL IL BENESSERE - BUSTA 1000g
	OROGEL S.P.A. CONSORTILE CESENA Cod. SM 351303 Rev. 0 del 20/01/2012 Pag. 2 di 3

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 (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 piano di campionamento a 3 classi come previsto da raccomandazione Istituto Italiano Alimenti Surgelati 022/93)		
	m	M	n
Conta mesofili totale:	-	3x10 ⁵	5
Coliformi totali:	-	10 ³	5
Escherichia coli:	-	10	5
Listeria monocytogenes:	0	10	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 aziendale 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/Approvazione DQI	S. Giorgini	

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