



SCHEDA TECNICA
ERBA CIPOLLINA NON OLIATA
-
10 kg SACCHI PLASTICA

OROGEL S.p.A CONSORTILE Cesena
Cod. SM - 320925 Rev.4 del 21-11-2018

Fornitore	OROGEL S.p.A CONSORTILE - Via Dismano, 2600 - 47522 Cesena (FC) Tel: 0547-3771 Fax: 0547-377016 Web www.rogel.it Email: info@rogel.it
Stabilimento	CESENA: Via Dismano, 2830 47522 (FC) Italia
Nome del Prodotto	ERBA CIPOLLINA NON OLIATA
Denominazione legale	Erba cipollina surgelata
Origine	UE
Marchio	-
Peso e tipo confezione	10 kg <u>SACCHI PLASTICA</u>
Imballo Primario 1	<u>SACCHI PLASTICA</u>
Qualità	<u>Polietilene</u>
Peso Netto	<u>10 kg</u>
Tara	<u>0.033 kg</u>
Peso Lordo	<u>10.03 kg</u>
Imballo Secondario 1	<u>CARTONE</u>
Qualità	<u>Cartone ondulato</u>
Dimensioni	<u>391x256x352 mm</u>
Tara	<u>0.389 kg</u>
Peso Lordo	<u>0.39 kg</u>
Pallet	Europallet
Dimensioni	<u>80x120x191,0 cm</u>
Num Imballi secondari per pallet	45 (9 cartoni x 5 strati)

Codice EAN imballo secondario	08003495919255	
TMC Mesi	48	
Ingredienti	Erba cipollina.	
Istruzioni per l'uso	<u>Prodotto ad uso industriale. Istruzioni da validare secondo la destinazione d'uso.</u> ALIMENTO DA CONSUMARSI PREVIA COTTURA	
Caratteristiche organolettiche	Note descrittive:	Valori:
Colore	Verde intenso	-
Consistenza	Soda, non fibrosa o legnosa	-
Aspetto	Piccoli cilindri di erba cipollina IQF	-
Sapore	Tipico, senza retrogusti estranei	-
Odore	Gradevole, aromatico, assenza di odori anomali	-
Caratteristiche Merceologiche		Valori determinati su 1000g di prodotto
Unità agglomerate (N° pezzi)	Agglomerati > 1 g Verificato su 10 g di prodotto surgelato.	2 n° pezzi
M.V.E. (% in peso)	Sono i materiali vegetali di diversa origine, non derivanti dalla pianta in questione. Verificato su 10 g di prodotto surgelato.	2 %
M.E. (N° pezzi)	Sono i materiali di origine vegetale e non, di derivazione varia e casuale, non provenienti dal prodotto in considerazione, quali insetti o parti di essi, lumache, bacche, legno, vetro, impurità minerali, sabbia, metalli, ecc. Verificato su 10 g di prodotto surgelato.	0 n° pezzi
Unità brune (N° pezzi)	Sono le unità che presentano colorazione anomala gialla o bruna Verificato su 10 g di prodotto surgelato.	12 n° pezzi
Agglomerati (N° pezzi)	Agglomerati da 0,5 a 1 g Verificato su 10 g di prodotto surgelato.	5 n° pezzi
<u>Unità con lunghezza > 5mm (% in peso)</u>	<u>sono le unità con lunghezza > 5 mm</u>	<u>3 %</u>
Caratteristiche chimico-fisiche		

Residuo Secco (% in peso)		6-10
Perossidasi positiva (sec.)		Perossidasi positiva
Dimensioni nominali	Tubuli di <u>lunghezza</u> 3-5 mm	Tubuli di <u>lunghezza</u> 3-5 mm
Residui da prodotti fitosanitari e 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	

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	X
Presenza di crostacei e prodotti a base di crostacei	X	X
Presenza di uova e prodotti a base di uova	X	X
Presenza di pesce e prodotti a base di pesce	X	X
Presenza di arachidi e prodotti a base di arachidi	X	X
Presenza di soia e prodotti a base di soia	X	X
Presenza di latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)	X	X
Presenza di frutta a guscio cioè mandorle (<i>Amigdalus communis</i> L.), nocciole (<i>Corylus avellana</i>), noci comuni (<i>Juglans regia</i>), noci di acagiù (<i>Anacardium occidentale</i>), noci pecan (<i>Carya illinoensis</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	X	X
Presenza di sedano e prodotti a base di sedano	X	X
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	X

Caratteristiche Microbiologiche *	Unità di misura	VALORE TARGET	VALORE MAX
Conta mesofili totale	ufc/g	10 ⁶	5x10 ⁶
Coliformi totali	ufc/g	5x10 ³	15x10 ³
Escherichia coli	ufc/g	10	10 ²
Listeria monocytogenes	ufc/g	10	100
Salmonella	Assente in 25g		

*Valori microbiologici da riferirsi al prodotto da consumarsi previa cottura

Certificazioni di stabilimento e adeguamento legislativo	<p>CERTIFICAZIONE DI SISTEMA QUALITÀ ISO 9001</p> <p>CERTIFICAZIONE IFS</p> <p>CERTIFICAZIONE OHSAS 18001</p> <p>CERTIFICAZIONE ISO 14001</p> <p>Sistema HACCP applicato secondo la legislazione vigente.</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, destinate alla sola consultazione da parte del destinatario. Qualsiasi utilizzo improprio senza autorizzazione della società emittente, compresa la diffusione in siti web ad accesso libero, è vietato e sarà perseguito a norma 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