

SCHEMA TECNICA	BIETA ERBETTA FOGLIA SU FOGLIA SURGELATA MENOVENTUNO BUSTA 2500 g
	OROGEL S.p.A. CONSORTILE CESENA Cod. SM 552265 Rev. 0 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:	Bieta erbetta foglia su foglia surgelata
Denominazione merceologica:	Bieta erbetta in foglia porzionata surgelata
Marchio:	MENOVENTUNO
Claim:	PRODOTTO ITALIANO
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:	8018880610105
Imballo secondario:	Cartone ondulato
Dimensioni in mm:	391x256x149
N° buste per cartone:	2
Peso netto cartone:	2 x 2500 g = Kg 5
N° cartoni per bancale:	108 (9 cartoni per 12 strati)
Bancale:	Europallet
Dimensioni in cm:	80 x 120 x 193 altezza max
T.M.C.:	24 mesi dal confezionamento
Ingredienti:	Bieta erbetta
Istruzioni per l'uso:	ISTRUZIONI PER L'USO RIFERITE AD 1 kg DI PRODOTTO ALIMENTO DA CONSUMARSI PREVIA COTTURA 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 8 minuti. PADELLA: versare il prodotto ancora surgelato in una padella antiaderente con un filo di olio, mettere il coperchio e lasciare cuocere 12 minuti. PENTOLA: versare il prodotto ancora surgelato in acqua bollente salata, attendere che l'acqua torni a bollire e lasciare cuocere 8 minuti.
Caratteristiche organolettiche:	
Aspetto:	Piastrine individuali, integre
Colore:	Verde scuro naturale del prodotto
Odore:	Caratteristico senza odori estranei
Sapore:	Caratteristico senza sapori estranei
Consistenza:	Tenera, non spugnosa o molle
Caratteristiche merceologiche:	
Materiale estraneo:	0 n° pezzi
Gambi ossidati:	45 g
Unità gialle/brune:	55 g
Infiorescenze sviluppate:	6 n° pezzi
Radici/resti di radici:	3 n° pezzi
Unità danneggiate:	70 g
Frammenti:	25 g
Unità mal formate:	4 n° pezzi
Erba estranea filiforme:	lung. 100 mm
Erbe aromatiche:	4 n° pezzi
Gambi > 100 mm:	60 g
Caratteristiche chimico- fisiche:	
Dimensioni nominali:	Piastrine: 62 x 50 ± 3 mm
Residuo secco:	Min. 6 %
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	BIETA ERBETTA FOGLIA SU FOGLIA SURGELATA
	MENOVENTUNO BUSTA 2500 g
OROGEL S.p.A. CONSORTILE CESENA	
Cod. SM 552265 Rev. 0 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.