

SCHEMA TECNICA	SPINACI FOGLIABELLA
	BUSTA 1000 g – <u>OROGEL FOOD SERVICE</u>
	OROGEL S.P.A. CONSORTILE CESENA Cod. SM 310040 Rev. <u>2</u> del <u>18/10/10</u> Pag. 1 di 2

Fornitore:	OROGEL S.p.A. CONSORTILE – Via Dismano, 2600 – 47020 Pievesestina di Cesena (FC) -Tel 0547-3771 Fax 0547/317551 INTERNET: http://www.oringel.it E-MAIL: info@oringel.it
Nome del prodotto:	Spinaci Fogliabella surgelati
Denominazione merceologica:	Spinaci in foglia surgelati
Marchio:	<u>Orogel Food Service</u>
Prodotto certificato:	Certificazione di prodotto: § <u>Produzione da coltivazione italiana;</u> § <u>Coltivazione in regime di produzione integrata.</u>
Peso e Tipo di confezione:	1000 g Busta
Imballo primario:	Busta
Qualità:	Polietilene per alimenti
Dimensioni busta chiusa:	<u>270 x 300 mm</u>
Codice ean:	8003495100400
Imballo secondario:	Cartone ondulato
Dimensioni:	391 x 256 x 167 mm
N° buste per cartone:	6
Peso netto cartone:	6 x 1000 g = Kg 6
N° cartoni per bancale:	<u>72</u> (9 cartoni per 8 strati)
Bancale:	Europallet
Dimensioni in cm:	80 x 120 x 210 altezza max.
T.M.C.:	24 mesi
Ingredienti:	Spinaci
Istruzioni per l'uso:	In padella: <u>versare gli spinaci ancora surgelati in padella e lasciare cuocere per 8 minuti circa.</u>
Caratteristiche organolettiche:	
Aspetto:	Pezzi irregolari
Colore:	Verde scuro 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 n° pezzi
Gambi ossidati:	20 g
Foglie gialle/ brune:	40 g
Infiorescenze sviluppate:	<u>2</u> n° pezzi
Radici/resti di radici:	<u>2</u> n° pezzi
Agglomerati > 5 pz:	3 n° pezzi
Unità danneggiate:	60 g
Erba estranea filiforme:	70 mm
Erbe aromatiche:	<u>2</u> n° pezzi
Agglomerati < 5 pz:	5 n° pezzi
Gambi liberi totali:	<u>50</u> g
Caratteristiche chimico-fisiche:	
Perossidasi:	Negativa fra 20" e 60"
Residuo secco:	Min. 8 %
Acqua libera:	<u>Max. 10 %</u>
Pesticidi ed altri contaminanti:	<u>Prodotto ottenuto da produzione integrata con utilizzo di principi attivi non superiori al 30 % dei limiti ammessi dalla legge vigente (vedi Legislazione italiana/europea) e 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.</u>
Modificazioni genetiche O.G.M.:	Prodotto esente da organismi geneticamente modificati.

SCHEMA TECNICA	SPINACI FOGLIABELLA
	BUSTA 1000 g – <u>OROGEL FOOD SERVICE</u>
	OROGEL S.P.A. CONSORTILE CESENA Cod. SM 310040 Rev. 2 del 18/10/10 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 prodotti 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	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:	11	110	2	5
	Salmonella:	Assente in 25 g di prodotto			
Certificazioni e Adeguamento Legislativo:	CERTIFICAZIONE DI SISTEMA QUALITÀ ISO 9001: 2000. 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 Sinal 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	D. Misericchi	
Verifica e Approvazione DQI	S. Giorgini	

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