

<b>SCHEDA TECNICA</b>	<b>FINOCCHI QUARTI SURGELATI – BUSTA 2500 g - OROGEL FOOD SERVICE</b>
	OROGEL S.p.A. CONSORTILE CESENA Cod. SM 300086 Rev. <u>5</u> del <u>11/03/2015</u> Pag. 1 di 2

<b>Fornitore:</b>	OROGEL S.p.A. CONSORTILE– Via Dismano, 2600 – <u>47522</u> Pievesestina di Cesena (FC) - Tel 0547-3771 Fax 0547/317551 INTERNET: <a href="http://www.oringel.it">http://www.oringel.it</a> E-MAIL: info@oringel.it
<b>Nome del prodotto:</b>	Finocchio quarti surgelato
<b>Denominazione merceologica:</b>	Finocchio <u>quarti</u> surgelato
<b>Marchio:</b>	Orogel Food Service
<b>Prodotto certificato:</b>	Certificazione di <u>servizio</u> : <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Produzione da coltivazione italiana;</li> <li>▪ <u>Applicazione dei principi della produzione integrata nell'ambito dell'agricoltura sostenibile.</u></li> </ul>
<b>Peso e Tipo di confezione:</b>	2500 g Busta
<b>Imballo primario:</b>	Busta
Qualità:	Polietilene per alimenti
Dimensioni busta chiusa:	322,5 x 430 mm
<b>Codice ean:</b>	8003495000861
<b>Imballo secondario:</b>	Cartone ondulato
Dimensioni in mm:	391x256x252
N° buste per cartone:	4
Peso netto cartone:	4 x 2500 g = Kg 10
N° cartoni per bancale:	63 (9 cartoni per 7 strati)
<b>Bancale:</b>	Europallet
Dimensioni in cm:	80 x 120 x <u>191,4</u> altezza max
<b>T.M.C.:</b>	24 mesi
<b>Ingredienti:</b>	Finocchio
<b>Istruzioni per l'uso:</b>	<u>ISTRUZIONI PER L'USO RIFERITE AD 1 KG DI PRODOTTO</u> <u>FORNO A VAPORE – 20 min: Stendere il prodotto ancora surgelato in una teglia forata e mettere in forno a vapore a 98°C. Attendere il ripristino della temperatura e lasciar cuocere 20 min. Togliere dal forno e usare nel modo desiderato.</u> <u>PENTOLA – 24 min: Versare il prodotto ancora surgelato in acqua bollente salata, attendere che l'acqua torni a bollire e lasciar cuocere 24 minuti, scolare e utilizzare nel modo desiderato.</u>
<b>Caratteristiche organolettiche:</b>	
Aspetto:	Quarti individuali
Colore:	Bianco naturale
Odore:	Tipicamente fresco, non forte
Sapore:	Tipico, senza retrogusti estranei
Consistenza:	Tenera, non fibrosa o molle
<b>Caratteristiche merceologiche:</b>	Valori determinati su 1000 g di prodotto
Materiale estraneo:	0 (zero) n° pezzi
Materiale vegetale estraneo:	1 n° pezzi
Unità gravemente macchiate (sup. >1 cmq):	3 n° pezzi
Unità ossidate:	<u>7</u> n° pezzi
Unità leggermente macchiate (sup. <1 cmq):	<u>7</u> n° pezzi
Unità danneggiate meccanicamente:	7 n° pezzi
Foglie libere:	<u>310</u> g
Foglie verdi:	<u>160</u> g
<b>Caratteristiche chimico- fisiche:</b>	
Dimensioni nominali	Quarti integri ben rifilati
Residuo secco	Min. 4%
Perossidasi	Negativa fra 20'' e 60''

<b>SCHEDA TECNICA</b>	<b>FINOCCHI QUARTI SURGELATI – BUSTA 2500 g - OROGEL FOOD SERVICE</b>
	OROGEL S.p.A. CONSORTILE CESENA Cod. SM 300086 Rev. 5 del 11/03/2015 Pag. 2 di 2

<b><u>Residui di prodotti fitosanitari ed altri contaminanti:</u></b>	Prodotto ottenuto dall'applicazione dei principi della produzione integrata, con la riduzione dei residui da prodotti fitosanitari del 70% dei limiti ammessi dai regolamenti europei e conforme alle norme Europee ed Italiane in vigore, riguardanti la quantità massima di prodotti fitosanitari e di altri residui di contaminanti quali micotossine, metalli pesanti, radionuclidi, ecc., tollerate nei prodotti alimentari.
---	---

<b><u>Modificazioni genetiche O.G.M.:</u></b>	Prodotto esente da organismi geneticamente modificati.
---	--

<b><u>Allergeni (Regolamento C.E.)</u></b>	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</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	-	-	
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 <sub>2</sub>	-	-	
Presenza di lupino e prodotti a base di lupino	-	-	
Presenza di molluschi e prodotto a base di molluschi	-	+	

<b><u>Caratteristiche microbiologiche:</u></b>	(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 <sup>5</sup>	10 <sup>6</sup>	2	5
Coliformi totali:	10 <sup>3</sup>	5x10 <sup>3</sup>	2	5
Escherichia coli:	10	10 <sup>2</sup>	2	5
Listeria monocytogenes:	10	100	2	5

Salmonella:	Assente in 25 g di prodotto			
-------------	-----------------------------	--	--	--

<b><u>Dichiarazione nutrizionale</u></b>	Valori medi per 100 g di prodotto			
--	-----------------------------------	--	--	--

<b><u>Energia:</u></b>	72 kJ	17 kcal
------------------------	-------	---------

<b><u>Grassi:</u></b>	0 g
-----------------------	-----

<b><u>di cui acidi grassi saturi:</u></b>	0 g
---	-----

<b><u>Carboidrati:</u></b>	2,3 g
----------------------------	-------

<b><u>di cui zuccheri:</u></b>	2,3 g
--------------------------------	-------

<b><u>Fibre:</u></b>	1,8 g
----------------------	-------

<b><u>Proteine:</u></b>	0,8 g
-------------------------	-------

<b><u>Sale*:</u></b>	0,11 g
----------------------	--------

\* Il sale è calcolato dal sodio naturalmente presente nell'alimento.

<b><u>Certificazioni e Adeguamento Legislativo:</u></b>	CERTIFICAZIONE DI SISTEMA QUALITÀ' ISO 9001 CERTIFICAZIONE BRC CERTIFICAZIONE IFS Sistema HACCP applicato secondo la legislazione vigente.
---	---

<b>SCHEDA TECNICA</b>	<b>FINOCCHI QUARTI SURGELATI – BUSTA 2500 g - OROGEL FOOD SERVICE</b>
	OROGEL S.p.A. CONSORTILE CESENA Cod. SM 300086 Rev. <u>5</u> del <u>11/03/2015</u> Pag. 3 di 2

	Prove chimiche e microbiologiche effettuate presso il laboratorio riconosciuto dal Ministero della Sanità e accreditato <u>Accredia</u> 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	

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