

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

| | |
|--|--|
| Fornitore: | OROGEL S.p.A. CONSORTILE– Via Dismano, 2600 – <u>47522</u> Pievesestina di Cesena (FC) - Tel 0547-3771 Fax 0547/317551 INTERNET: http://www.oringel.it E-MAIL: info@oringel.it |
| Nome del prodotto: | Finocchio quarti surgelato |
| Denominazione merceologica: | Finocchio <u>quarti</u> surgelato |
| Marchio: | Orogel Food Service |
| Prodotto certificato: | Certificazione di <u>servizio</u> : <ul style="list-style-type: none"> ▪ Produzione da coltivazione italiana; ▪ <u>Applicazione dei principi della produzione integrata nell'ambito dell'agricoltura sostenibile.</u> |
| Peso e Tipo di confezione: | 2500 g Busta |
| Imballo primario: | Busta |
| Qualità: | Polietilene per alimenti |
| Dimensioni busta chiusa: | 322,5 x 430 mm |
| Codice ean: | 8003495000861 |
| Imballo secondario: | 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) |
| Bancale: | Europallet |
| Dimensioni in cm: | 80 x 120 x <u>191,4</u> altezza max |
| T.M.C.: | 24 mesi |
| Ingredienti: | Finocchio |
| Istruzioni per l'uso: | <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> |
| Caratteristiche organolettiche: | |
| Aspetto: | Quarti individuali |
| Colore: | Bianco naturale |
| Odore: | Tipicamente fresco, non forte |
| Sapore: | Tipico, senza retrogusti estranei |
| Consistenza: | Tenera, non fibrosa o molle |
| Caratteristiche merceologiche: | 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 |
| Caratteristiche chimico- fisiche: | |
| Dimensioni nominali | Quarti integri ben rifilati |
| Residuo secco | Min. 4% |
| Perossidasi | Negativa fra 20'' e 60'' |

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

| | |
|---|---|
| <u>Residui di prodotti fitosanitari ed altri contaminanti:</u> | 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. |
|---|---|

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

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

| | | | | |
|--|---|--|--|--|
| <u>Caratteristiche microbiologiche:</u> | (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 | | | |
|-------------|-----------------------------|--|--|--|

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

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

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

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

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

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

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

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

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

| | |
|-----------------------|---|
| SCHEDA TECNICA | FINOCCHI QUARTI SURGELATI – BUSTA 2500 g - OROGEL FOOD SERVICE |
| | 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.