

SCHEDA TECNICA	SPINACI CUBELLO SURGELATI – BUSTA 2500 g - <u>OROGEL FOOD SERVICE</u>
	OROGEL S.p.A. CONSORTILE CESENA Cod. SM 300371 Rev. <u>5</u> del <u>05/10/10</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 Cubello surgelati
Denominazione merceologica:	Spinaci in foglia porzionati surgelati
Marchio:	Orogel Food Service
Prodotto certificato:	Certificazione di prodotto: § Produzione da coltivazione italiana; § Coltivazione in regime di produzione integrata.
Peso e Tipo di confezione:	2500 g Busta
Imballo primario:	Busta
Qualità:	Polietilene per alimenti
Dimensioni busta chiusa:	322,5 x <u>430</u> mm oppure 322,5 x <u>460</u> mm
Codice ean:	8003495003718
Imballo secondario:	Cartone ondulato
Dimensioni in mm:	391x256x272
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 193,8 altezza max
T.M.C.:	24 mesi
Ingredienti:	Spinaci
Istruzioni per l'uso:	Versare il prodotto ancora surgelato in acqua bollente salata. Attendere che l'acqua torni a bollire e lasciare cuocere per 10 minuti circa. Scolare e preparare nel modo desiderato.
Caratteristiche organolettiche:	
Aspetto:	Cubetti individuali, integri
Colore:	Verde scuro naturale del prodotto
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 (zero) n° pezzi
Gambi ossidati:	15 g
Foglie gialle:	30 g
Foglie brune:	20 g
Infiorescenze sviluppate:	4 n° pezzi
Radici/resti di radici:	<u>3</u> n° pezzi
Unità danneggiate:	50 g
Unità avvizzite:	25 g
Erba estranea filiforme:	170 mm
Erbe aromatiche:	4 n° pezzi
Gambi liberi > 50 mm:	60 g
Caratteristiche chimico- fisiche:	
Media ponderale cubetti:	60 g
Residuo secco:	Min. 8 %
Perossidasi:	Negativa fra 20" e 60"
Acqua libera:	Max. 10 %
Pesticidi ed altri contaminanti:	Prodotto ottenuto da produzione integrata con utilizzo di principi attivi non superiori al 30 % dei limiti ammessi dalla legge vigente (vedi <u>Legislazione italiana/europea</u>) 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.

SCHEDA TECNICA	SPINACI CUBELLO SURGELATI – BUSTA 2500 g - OROGEL FOOD SERVICE
	OROGEL S.p.A. CONSORTILE CESENA Cod. SM 300371 Rev. 5 del 05/10/10 Pag. 2 di 2

Modificazioni genetiche O.G.M.:	Prodotto esente da organismi geneticamente modificati.		
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
Conta mesofili totale:	10 ⁵	10 ⁶	2
Coliformi totali:	10 ³	5x10 ³	2
Escherichia coli:	10	10 ²	2
Listeria monocytogenes:	11	110	2
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 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. Miserocchi	
Verifica e Approvazione DQI	S. Giorgini	

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