

SCHEMA TECNICA	CARCIOFI FONDI SURGELATI - OROGEL - BUSTA 1000 g
	OROGEL S.P.A. CONSORTILE CESENA Cod. SM 310031 Rev. 1 del 24/9/2012 Pag. 1 di 3

Fornitore:	OROGEL S.p.A. CONSORTILE – Via Dismano, 2600 – 47522 Pievesestina di Cesena (FC) - Tel 0547-3771 Fax 0547/317551 INTERNET: http://www.gruppo-orogel.it E-MAIL: info@orogel.it		
Nome del prodotto:	Carciofi fondi surgelati		
Denominazione merceologica:	carciofi fondi surgelati		
Marchio:	Orogel Food Service		
Prodotto certificato:	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Certificazione di servizio. 		
Peso e Tipo di confezione:	1000 g Busta		
Imballo primario:	Busta		
Qualità:	Polietilene per alimenti		
Dimensioni busta chiusa:	270 x 300 mm		
Codice ean:	8003495100318		
Imballo secondario:	Cartone ondulato		
Dimensioni:	385 x 250 x 155 mm		
N° buste per cartone:	6		
Peso netto cartone:	6 x 1000 = Kg 6		
N° cartoni per bancale:	99 (9 cartoni per 11 strati)		
Bancale:	Europallet		
Dimensioni in cm:	80 x 120 x 189 altezza max		
T.M.C.:	24 mesi dal confezionamento		
Ingredienti:	Carciofi fondi, correttore d'acidità: acido citrico.		
Istruzioni per l'uso:	Versare il prodotto ancora surgelato in padella e lasciare cuocere per 10-12 minuti.		
Caratteristiche organolettiche:			
Aspetto:	Fondi di carciofo integri, ben rifilati		
Colore:	Giallo paglierino tipico		
Odore:	Caratteristico della varietà, senza odori estranei		
Sapore:	Tipico senza sapori estranei		
Consistenza:	Tenera, non fibrosa o flaccida		
Caratteristiche merceologiche:	Valori determinati su 1000 g di prodotto		
Materiale estraneo:	0 (zero) n° pezzi		
Materiale vegetale estraneo:	1 n° pezzi		
Unità gravemente macchiate:	3 n° pezzi		
Unità insufficientemente scottate:	2 n° pezzi		
Unità danneggiate meccanicamente:	3 n° pezzi		
Unità leggermente macchiate:	4 n° pezzi		
Unità ossidate:	3 n° pezzi		
Caratteristiche chimico-fisiche:			
Dimensioni nominali:	Diametro 3-7 cm		
Residuo secco:	Min. 9 %		
Pesticidi ed altri contaminanti:	Prodotto conforme alle norme Europee ed Italiane in vigore, riguardanti la quantità massima di residui di sostanze attive tollerate nei prodotti alimentari, inclusi micotossine, metalli pesanti, radionuclidi, ecc.		
Modificazioni genetiche O.G.M.:	Prodotto esente da organismi geneticamente modificati.		
Allergeni (Dir. CE)	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	-	+	

SCHEDA TECNICA	CARCIOFI FONDI SURGELATI - OROGEL - BUSTA 1000 g
	OROGEL S.P.A. CONSORTILE CESENA Cod. SM 310031 Rev. 1 del 24/9/2012 Pag. 2 di 3

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 piano di campionamento a 3 classi come previsto da raccomandazione Istituto Italiano Alimenti Surgelati 022/93)		
	m	M	n
Conta mesofili totale:	10 ⁵	10 ⁶	5
Coliformi totali:	10 ³	5x10 ³	5
Escherichia coli:	10	10 ²	5
Listeria monocytogenes:	11	110	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 aziendale 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/Approvazione DQI	S. Giorgini	

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