



SCHEDA TECNICA
SPINACI TRITATI SURGELATI
OROSEL - I VEGETALI
450 g BUSTA

OROSEL SOC. COOP. AGRICOLA CESENA
Cod. SM - 310944 Rev.2 del 04-10-2022

Fornitore	OROSEL SOC. COOP. AGRICOLA - Via Dismano, 2830 - 47522 Cesena (FC) Tel: 0547-3771 Fax: 0547-377016 Web www.oringel.it Email: info@oringel.it
Stabilimento	CESENA: Via Dismano, 2830 47522 (FC) Italia
Nome del Prodotto	SPINACI TRITATI SURGELATI
Denominazione legale	Spinaci tritati in gocce surgelati
Origine	Italia
Claim Nutrizionale	Naturalmente ricchi di fibre e vitamina A.
Marchio	OROSEL
Prodotto Certificato	Le materie prime vegetali utilizzate rientrano nella Certificazione di servizio per i seguenti requisiti: - Produzione da coltivazione italiana; - Applicazione dei principi della Produzione integrata nell'ambito dell'agricoltura sostenibile.
Peso e tipo confezione	450 g BUSTA
Imballo Primario 1	BUSTA
Qualità	Polietilene+Polietilene
Dimensioni	200 X 230 mm
Peso Netto	0,45 kg
Tara	0,006 kg
Peso Lordo	0,46 kg
Imballo Secondario 1	Cartone
Qualità	Cartone ondulato
Dimensioni	391x256x149 mm
Peso Netto	5,4 kg

Tara	0,253 kg	
Peso Lordo	5,73 kg	
Num imballo primario per secondario	12	
Pallet	Europallet	
Dimensioni	80x120x193,0 cm	
Num Imballi secondari per pallet	108 (12 strati x 9 cartoni)	
Codice EAN imballo primario	8003495109441	
Codice EAN imballo secondario	08003495909447	
TMC Mesi	24	
Ingredienti	Spinaci	
Istruzioni per l'uso	Padella: Scalda un cucchiaio di olio in una padella antiaderente e versa gli spinaci tritati in gocce surgelati. Copri e cuoci a fuoco vivace per 8 minuti, girando di tanto in tanto. I minuti sono indicativi, verifica che la cottura sia giusta per te. ALIMENTO DA CONSUMARSI PREVIA COTTURA.	
Caratteristiche organolettiche	Note descrittive:	Valori:
Odore	Caratteristico senza odori estranei	-
Colore	Verde brillante naturale	-
Sapore	Delicato senza retrogusti	-
Consistenza	Cremosa	-
Aspetto	Gocce integre individuali	-
Caratteristiche Merceologiche		Valori determinati su 1000g di prodotto
Agglomerati > 5 pezzi (N° pezzi)	Sono le unità formate da più di 6 gocce unite saldamente e di difficile disgregazione	2 n° pezzi
Unità disidratate (N° pezzi)		4 n° pezzi
M.V.E. (N° pezzi)		1 n° pezzi

M.E. (N° pezzi)		0 n° pezzi
Unità rotte (g)	Unità che presentano rotture superiori al 50% della superficie	70 g
Frammenti (g)	Sono le gocce che presentano una dimensione inferiore a 1 cm	30 g
Unità irregolari (g)	Sono le unità che presentano un diametro superiore a 33 mm	70 g
Agglomerati 3-5 pezzi (N° pezzi)	Unità formate da 3 a 5 gocce unite saldamente e di difficile disaggregazione	4 n° pezzi
Caratteristiche chimico-fisiche		
Residuo Secco (% in peso)		7 +/- 1,5 %
Gocce del peso di 4-6 g		
Residui da prodotti fitosanitari e altri contaminanti	Prodotto ottenuto dall'applicazione dei principi della produzione integrata, con un significativo impegno all'eliminazione dei residui da fitofarmaci che comunque non possono superare il 30 % del limite di legge <u>previsto. Prodotto conforme alle norme Europee ed Italiane in vigore, riguardanti la quantità massima di contaminanti quali micotossine, metalli pesanti, radionuclidi, ecc. tollerate nei prodotti alimentari.</u>	
Modificazioni genetiche O.G.M / Radiazioni ionizzanti / Nanotecnologie	Prodotto esente da organismi geneticamente modificati Prodotto non sottoposto a radiazioni ionizzanti Prodotto esente da nanotecnologie	

Allergeni (Regolamento C.E.) V=Presente X=Assente T=Tracce	Presente come ingrediente nel prodotto finito	Utilizzato nello stesso sito produttivo
Presenza di cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati	X	V(*)
Presenza di crostacei e prodotti a base di crostacei	X	V(*)
Presenza di uova e prodotti a base di uova	X	V(*)
Presenza di pesce e prodotti a base di pesce	X	V(*)
Presenza di arachidi e prodotti a base di arachidi	X	X
Presenza di soia e prodotti a base di soia	X	V(*)
Presenza di latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)	X	V(*)

Presenza di frutta a guscio cioè mandorle (<i>Amigdalus communis</i> L.), nocciole (<i>Corylus avellana</i>), noci comuni (<i>Juglans regia</i>), noci di acagiù (<i>Anacardium occidentale</i>), noci pecan (<i>Carya illinoensis</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	X	X
Presenza di sedano e prodotti a base di sedano	X	V(*)
Presenza di senape e prodotti a base di senape	X	X
Presenza di semi di sesamo e prodotti a base di sesamo	X	X
Presenza di anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO ₂	X	X
Presenza di lupino e prodotti a base di lupino	X	X
Presenza di molluschi e prodotto a base di molluschi	X	V(*)
(*) Il rischio di contaminazione viene mantenuto sotto controllo tramite procedura interna che ne previene normalmente la contaminazione accidentale.		

Caratteristiche Microbiologiche **	Unità di misura	VALORE TARGET	VALORE MAX
Conta mesofili totale	ufc/g	10 ⁵	10 ⁶
Coliformi totali	ufc/g	10 ³	5x10 ³
Escherichia coli	ufc/g	10	10 ²
Listeria monocytogenes	ufc/g	10	100
Salmonella	Assente in 25g		
**Valori microbiologici da riferirsi al prodotto da consumarsi previa cottura			

Dichiarazione Nutrizionale	Valori medi per 100g di prodotto	Per porzione (150 GR) di prodotto	AR % di prodotto
Energia	70 kJ	106 kJ	1
Energia	17 kcal	25 kcal	1
Grassi totali	0 g	0 g	0
di cui acidi grassi saturi	0 g	0 g	0
Carboidrati	1 g	1,5 g	

di cui zuccheri	0,5 g	0,8 g	1
Fibre	2 g	3 g	
Proteine	2,2 g	3,3 g	
Sale	0,07 g	0,11 g	2
Vitamina A	400 µg (50 %)*	600 µg (75 %)*	

AR: Delle assunzioni di riferimento di un adulto medio (8400kJ/2000kcal)

SALE: il sale è calcolato dal sodio naturalmente presente nell'alimento.

*VNR : dei Valori Nutritivi di Riferimento

Modalità di conservazione	<u>Nel congelatore ****o*** (-18°C): vedi la data consigliata sulla confezione. Nel congelatore **(-12°C): 1 mese. Nel congelatore *(-6°C) : 1 settimana. Nello scomparto del ghiaccio: 3 giorni. Il prodotto conserva le sue caratteristiche ottimali se consumato entro la data riportata sulla confezione. Una volta scongelato il prodotto non deve essere ricongelato.</u>
----------------------------------	---

Certificazioni di stabilimento e adeguamento legislativo	<p>CERTIFICAZIONE DI SISTEMA QUALITÀ ISO 9001 CERTIFICAZIONE IFS CERTIFICAZIONE ISO 45001 CERTIFICAZIONE ISO 14001 Sistema HACCP applicato secondo la legislazione vigente. Trasporto effettuato in regime di temperatura controllata secondo quanto disposto dalle leggi vigenti. Tracciabilità gestita in conformità alla legislazione vigente. Materiali idonei al contatto alimentare in conformità alla legislazione vigente.</p>
---	---

Questo documento contiene informazioni riservate di proprietà di Orogel Soc. Coop Agricola, destinate alla sola consultazione da parte del destinatario. Qualsiasi utilizzo improprio senza autorizzazione della società emittente, compresa la diffusione in siti web ad accesso libero, è vietato e sarà perseguito a norma 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 alla copia digitale approvata e archiviata elettronicamente