



SCHEDA TECNICA
CICORIA CUBELLO FOGLIA PIU' SURGELATA
OROGEL FOOD SERVICE - I VEGETALI
2,5 Kg BUSTA

OROGEL S.p.A CONSORTILE Cesena
Cod. SM - 310266 Rev.0 del 23-12-2016

Fornitore	OROGEL S.p.A CONSORTILE - Via Dismano, 2600 - 47522 Cesena (FC) Tel: 0547-3771 Fax: 0547-377016 Web www.oroget.it Email: info@oroget.it
Nome del Prodotto	CICORIA CUBELLO FOGLIA PIU' SURGELATA
Denominazione legale	Cicoria porzionata surgelata
Marchio	OROGEL FOOD SERVICE
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	2,5 Kg BUSTA
Imballo Primario 1	BUSTA
Qualità	Polietilene
Dimensioni	322,5 X 440 mm
Peso Netto	2,5 kg
Tara	0,02 kg
Peso Lordo	2,52 kg
Imballo Secondario 1	Cartone
Qualità	Cartone ondulato
Dimensioni	391x256x149 mm
Peso Netto	5 kg
Tara	0,25 kg
Peso Lordo	5,29 kg
Num imballo primario per secondario	2
Pallet	Europallet

Dimensioni	80 X 120 X 193,8 cm	
Num Imballi secondari per pallet	108 (12 strati X 9 cartoni)	
Codice EAN imballo primario	8003495103739	
Codice EAN imballo secondario	08003495902660	
TMC Mes	24	
Ingredienti	Cicoria.	
Istruzioni per l'uso	<p>Forno a vapore: Stendere il prodotto ancora surgelato in una teglia forata e mettere in forno a vapore a 98 °C. Attendere il ripristino della temperatura e lasciare cuocere 8 minuti. Togliere dal forno, strizzare leggermente e usare nel modo desiderato.</p> <p>Padella: Versare il prodotto ancora surgelato in una padella antiaderente con un filo di olio, mettere il coperchio e lasciare cuocere 15 minuti, aggiungere sale e utilizzare nel modo desiderato.</p> <p>Pentola: Versare il prodotto ancora surgelato in acqua bollente salata, attendere che l'acqua torni a bollire e lasciare cuocere 8 minuti, scolare, strizzare leggermente e utilizzare nel modo desiderato.</p> <p>ISTRUZIONI PER L'USO RIFERITE AD 1 kg DI PRODOTTO</p>	
Caratteristiche organolettiche	Note descrittive:	Valori:
Colore	Verde naturale del prodotto	-
Consistenza	Tenera non fibrosa o legnosa	-
Aspetto	Piastrine integre individuali	-
Sapore	Tipico senza retrogusti estranei	-
Odore	Fresco e naturale	-
Caratteristiche Merceologiche		Valori determinati su 1000g di prodotto
Infiorescenza sviluppate (N° pezzi)		5 n° pezzi
Gambi ossidati (gr.)		25 g
M.E. (N° pezzi)		0 n° pezzi
Foglie gialle/brune (gr.)		30 g
Radici/Resti di radici (N° pezzi)		4 n° pezzi
Erba estranea filiforme (mm)		70

Gambi (g)	(lungh. superiore a 10 cm dall'attacco fogliare)	80 g
Erbe aromatiche (N° pezzi)		4 n° pezzi
Unità mal formate (N° pezzi)	Unità di dimensioni < 50% rispetto alle dimensioni nominali della piastrina	6 n° pezzi
Unità danneggiate (gr.)		50 g
Frammenti (g)	Unità di dimensioni < 10 mm e gambi liberi	40 g
Caratteristiche chimico-fisiche		
Perossidasi (sec.)		20 - 60
Unità uniformemente protette		
Residuo Secco (% in peso)		6
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 previsto.	
Modificazioni genetiche O.G.M	Prodotto esente da organismi geneticamente modificati	

Allergeni (Regolamento C.E.) V=Presente X=Assente T=Tracce	Presente come ingrediente	Presente 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 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	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

Caratteristiche Microbiologiche *	(Secondo il piano di campionamento a 3 classi come previsto da raccomandazione Istituto Italiano Alimenti Surgelati 022/93)				
	Unità di misura	m	M	c	n
Conta mesofili totale	ufc/g	10 ⁵	10 ⁶	2	5
Coliformi totali	ufc/g	10 ³	5x10 ³	2	5
Escherichia coliformi	ufc/g	10	10 ²	2	5
Listeria monocytogenes	ufc/25g	10	100	2	5
Salmonella	Assente in 25g				

*Valori microbiologici da riferirsi al prodotto da consumarsi previa cottura

Dichiarazione Nutrizionale	Valori medi per 100g di prodotto
Energia	99 kJ
Energia	24 kcal
Grassi totali	0,5 g
di cui acidi grassi saturi	0 g
Carboidrati	1,6 g
di cui zuccheri	1 g
Fibre	3,2 g
Proteine	1,7 g
Sale	0,15 g

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

Certificazioni e adeguamento legislativo

Azienda controllata da Organismo di Controllo accreditato C.C.P.B. Consorzio per il Controllo dei Prodotti Biologici Codice Organismo di Controllo: IT - CPB Autorizzazione D.M. M.R.A.A.F. n° 9697169 del 18/12/96 Accreditemento Sincert Registrazione n° 043B.
CERTIFICAZIONE DI SISTEMA QUALITÀ ISO 9001:2008
CERTIFICAZIONE BRC versione 7
CERTIFICAZIONE IFS versione 6
Sistema HACCP applicato secondo la legislazione vigente.
Prove chimiche e microbiologiche effettuate presso il laboratorio 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 di Orogel S.p.A. Consortile. Qualsiasi uso da parte di terzi senza autorizzazione della società emittente sarà perseguito a termine 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