

SCHEMA TECNICA	6 COPPE PANNA CIOCCOLATO ASTUCCIO 300 g OROGEL
	OROGEL S.P.A. CONSORTILE CESENA Cod. SM 355089 Rev. 00 del 22/08/2011 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.rogel.it E-MAIL: info@rogel.it		
Nome del prodotto:	6 Coppe Panna e Cioccolato		
Denominazione merceologica:	6 Gelati alla panna e al cioccolato		
Marchio:	Orogel		
Peso e Tipo di confezione:	300 g Astuccio		
Imballo primario:	Coppetta + dischetto cartoncino		
Qualità:	Accoppiata carta /PE		
Dimensioni:	Ø 75x50 mm		
Imballo secondario (1):	Astuccio		
Qualità:	Cartoncino minimicroonda		
Dimensioni:	235 x 156 x 52 mm		
N° coppette per astuccio:	6		
Peso netto astuccio:	300 g		
Imballo secondario (2):	Fardello		
Qualità:	Termoretraibile		
Peso netto fardello:	6 x 300g = Kg 1,8		
N° astucci per fardello:	6		
N° fardelli per bancale:	110 (10 fardelli per 11 strati)		
Bancale:	Europallet		
Dimensioni in cm:	80 x 120 x 187 altezza max (compreso legno)		
Codici:	8/003495/550892		
T.M.C.:	24 mesi		
Ingredienti:	Latte scremato fresco 40%, latte scremato reidratato, zucchero, sciroppo di glucosio, lattosio e proteine del latte, panna 3,5% (pari al 7% nel gelato alla panna), olio di cocco, burro, cacao magro in polvere, cioccolato fondente 1,8% pari al 3,5% nel gelato cioccolato (pasta di cacao, zucchero, cacao magro in polvere), emulsionanti: mono e digliceridi degli acidi grassi; gelatina alimentare, addensanti: alginato di sodio; tuorlo d'uovo, aromi. <i>Può contenere tracce di frutta a guscio e soia.</i> SENZA GLUTINE.		
Caratteristiche organolettiche:			
Aspetto:	Coppetta di gelato suddivisa in due gusti panna e cioccolato		
Colore:	Bianco la panna, marrone caratteristico il cioccolato		
Odore:	Gradevole caratteristico del gusto		
Sapore:	Gradevole caratteristico del gusto.		
Consistenza:	Cremosa ed omogenea, priva di grumi.		
Caratteristiche merceologiche:	Valori determinati su U.V. (Unità di Vendita = 300g)		
Materiale estraneo:	0 (zero) n° pezzi		
Coppetta rotta	0 n° pezzi		
Caratteristiche chimico-fisiche:			
Peso panna:	50%		
Peso cioccolato:	50%		
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.		
Allergeni (Regolamento C.E.)	Presente come ingrediente += presente	Presente nello stesso sito produttivo += presente	NOTE

SCHEMA TECNICA	6 COPPE PANNA CIOCCOLATO ASTUCCIO 300 g OROGEL
	OROGEL S.P.A. CONSORTILE CESENA Cod. SM 355089 Rev. 00 del 22/08/2011 Pag. 2 di 3

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	tracce	+	
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	tracce	+	
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 prodotti a base di molluschi	-	-	

(*) Si tratta di sciroppo di glucosio derivante da frumento con contenuto in glutine inferiore a 20 ppm.

Modificazioni genetiche O.G.M.:	Prodotto esente da organismi geneticamente modificati.			
Caratteristiche microbiologiche:	(Secondo piano di campionamento a 3 classi come previsto da raccomandazione Istituto Italiano Alimenti Surgelati 022/93)			
	m	M	c	n
Conta mesofili totale:	10 ⁴	5x10 ⁴	2	5
Enterobatteriacee:	10	10 ²	2	5
Escherichia coli:	Assente			
Listeria monocytogenes:	<10 ufc/g di prodotto			
Salmonella:	Assente in 25 g di prodotto			
Valori nutrizionali:	Valori medi per 100 g di prodotto		Valori medi per gelato (50g)	
Valore energetico (Kcal):	190		95	
Valore energetico (kJ):	797		399	
Proteine:	3,3		1,6	
Carboidrati:	25,7		12,9	
Di cui zuccheri:	25,1		12,6	
Grassi:	8,0		4,0	
Di cui saturi:	6,1		3,0	
Fibre alimentari:	1,0		0,5	
Sodio:	0,06		0,03	
Certificazioni e Adeguamento Legislativo:	CERTIFICAZIONE DI SISTEMA QUALITÀ ISO 9001: 2000. 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 e Approvazione DQI	S. Giorgini	

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