

SCHEMA TECNICA	CARCIOFI CUORE INTERI CON GAMBO SURGELATI – BUSTA 2500 g - OROGEL FOOD SERVICE
	OROGEL S.p.A. CONSORTILE CESENA Cod. SM 310298 Rev. 0 del 27/05/2013 Pag. 1 di 2

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 cuore interi con gambo surgelati
Denominazione merceologica:	Carciofi surgelati
Marchio:	Orogel Food Service
Prodotto certificato:	Certificazione di prodotto: <ul style="list-style-type: none"> ▪ 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 sacco:	42 + 16 + 16 x 65
Codice ean:	8003495902981
Imballo secondario:	Cartone ondulato
Dimensioni in mm:	320x186x145
N° buste per cartone:	1
Peso netto cartone:	1 x 2500 g = Kg 2,5
N° cartoni per bancale:	182 (14 cartoni per 13 strati)
Bancale:	Europallet
Dimensioni in cm:	80 x 120 x 203,5 altezza max.
T.M.C.:	24 mesi dal confezionamento
Ingredienti:	Carciofi
Istruzioni per l'uso:	In 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 per 10 minuti. Togliere dal forno e lasciare cuocere nel modo desiderato. Padella: versare il prodotto ancora surgelato in una padella antiaderente con un filo di olio extra vergine di oliva e mezzo bicchiere d'acqua, mettere il coperchio e lasciare cuocere 15/16 minuti a fuoco moderato e utilizzare nel modo desiderato. Entrambe le modalità si riferiscono a 1 kg di prodotto.
Caratteristiche organolettiche:	
Aspetto:	Cuori 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 n° pezzi
Materiale vegetale estraneo:	1 n° pezzi
Unità gravemente macchiate:	4 n° pezzi
Unità con taglio ossidato :	6 n° pezzi
Unità mal tornite:	4 n° pezzi
Unità con presenza di foglie fibrose:	2 n° pezzi
Unità con spine:	2 n° pezzi
Unità insufficientemente scottate:	4 n° pezzi
Unità leggermente macchiate:	7 n° pezzi
Unità con peluria evidente:	3 n° pezzi
Unità danneggiate meccanicamente (mezze e/o schiacciate) e con gambo rotto :	4 n° pezzi
Foglie libere:	4 % in peso
Gambi liberi:	6 n° pezzi

SCHEMA TECNICA	CARCIOFI CUORE INTERI CON GAMBO SURGELATI – BUSTA 2500 g - OROGEL FOOD SERVICE
	OROGEL S.p.A. CONSORTILE CESENA Cod. SM 310298 Rev. 0 del 27/05/2013 Pag. 2 di 2

Unità flaccide:	3 n° pezzi		
N° pezzi/Kg da surgelato:	Compreso tra 12 e 19 n° pezzi		
Lunghezza totale:	Compreso tra 9 e 13 cm		
Caratteristiche chimico- fisiche:			
Residuo secco:	Min. 7 %		
pH:	4,5-6,5		
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 Legislazione italiana/europea) 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.		
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 Accredia n° 126. Trasporto effettuato in regime di temperatura controllata secondo quanto disposto dalle leggi vigenti.		

SCHEDA TECNICA	CARCIOFI CUORE INTERI CON GAMBO SURGELATI – BUSTA 2500 g - OROGEL FOOD SERVICE
	OROGEL S.p.A. CONSORTILE CESENA Cod. SM 310298 Rev. 0 del 27/05/2013 Pag. 3 di 2

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.