

SCHEMA TECNICA	MISTO PER SOFFRITTO SURGELATO OROGEL FOOD SERVICE BUSTA 1000 g
	OROGEL S.P.A. CONSORTILE CESENA Cod. SM 310095 Rev. <u>6</u> del <u>09/03/2015</u> 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.oringel.it E-MAIL: info@oringel.it		
Nome del prodotto:	Misto per soffritto surgelato		
Denominazione merceologica:	Vegetali misti surgelati		
Marchio:	Orogel Food Service		
Origine:	Italia		
Prodotto certificato:	Certificazione di servizio: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Produzione da coltivazione italiana; ▪ Applicazione dei principi della produzione integrata nell'ambito dell'agricoltura sostenibile. 		
Peso e Tipo di confezione:	1000 g Busta		
Imballo primario:	Busta		
Qualità:	Polietilene per alimenti		
Dimensioni busta chiusa:	220 x 290 mm		
Imballo secondario:	Cartone ondulato		
Dimensioni:	391 x 256 x 252 mm		
N° astucci per cartone:	12		
Peso netto cartone:	12 x 1000 g = Kg 12		
N° cartoni per bancale:	63 (9 cartoni per 7 strati)		
Bancale:	Europallet		
Dimensioni in cm:	80 x 120 x 191,4 altezza max		
Codice ean:	8003495100950		
T.M.C.:	24 mesi		
Ingredienti:	Vegetali in proporzione variabile: carote, sedano , cipolla.		
Istruzioni per l'uso:	Alimento da consumarsi previa cottura. Utilizzare il prodotto come se fosse fresco, già pulito e pronto alla cottura. Non occorre scongelare.		
Caratteristiche organolettiche:			
Aspetto:	Forme segnate individuali		
Colore:	Tipico delle verdure componenti della miscela		
Odore:	Caratteristico delle verdure impiegate		
Sapore:	Tipico, senza retrogusti estranei		
Consistenza:	Tenera non fibrosa, legnosa o molle		
Caratteristiche merceologiche:	Valori determinati su 1000 g di prodotto		
Materiale estraneo:	0 (zero) n° pezzi		
Materiale vegetale estraneo:	2 n° pezzi		
Unità macchiate gravemente:	7 n° pezzi (sup. > 4 mmq)		
Unità leggermente macchiate:	40 g (sup. < 4 mmq)		
Unità danneggiate meccanicamente:	80 g		
Unità con taglio irregolare:	130 g		
Unità agglomerate (> 5 pezzi):	3 n° pezzi		
Caratteristiche chimico-fisiche:			
Dimensioni nominali:	Carote: cubetti 6x6x6 mm ± 2 mm Sedano: cubetti 6x6x6 mm ± 2 mm Cipolla: cubetti 6x6x6 mm ± 2 mm		
Residui di prodotti fitosanitari ed altri contaminanti:	Prodotto ottenuto dall'applicazione dei principi della produzione integrata, con la riduzione dei residui da prodotti fitosanitari del 70% dei limiti ammessi dai regolamenti europei 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	-	+	

SCHEDA TECNICA	MISTO PER SOFFRITTO SURGELATO OROGEL FOOD SERVICE BUSTA 1000 g
	OROGEL S.P.A. CONSORTILE CESENA Cod. SM 310095 Rev. <u>6</u> del <u>09/03/2015</u> Pag. 2 di 2

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 ⁶	5x10 ⁶	5
Coliformi totali:	5x10 ³	15x10 ³	5
Escherichia coli:	10	10 ²	5
Listeria monocytogenes:	10	100	5
Salmonella:	Assente in 25 g di prodotto		5
Dichiarazione nutrizionale	Valori medi per 100 g di prodotto		
Energia:	118 kJ	28 kcal	
Grassi:	0,2 g		
di cui acidi grassi saturi:	0 g		
Carboidrati:	5 g		
di cui zuccheri:	4,9 g		
Fibre:	1,7 g		
Proteine:	0,7 g		
Sale*:	0,16 g		
* Il sale è calcolato dal sodio naturalmente presente nell'alimento.			
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 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.