	SCHEDA TECNICA VERDURE TRICOLORE A CUBETTI BIOLOGICHE SURGELATE OROGEL FOOD SERVICE - IL BIOLOGICO 1000 g BUSTA
	OROGEL SOC. COOP. AGRICOLA CESENA Cod. SM - 319006 Rev.0 del 02-01-2020

Fornitore	OROGEL SOC. COOP. AGRICOLA - Via Dismano, 2830 - 47522 Cesena (FC) Tel: 0547-3771 Fax: 0547-377016 Web www.orogel.com Email: info@orogel.it
Stabilimento	CESENA: Via Dismano, 2830 47522 (FC) Italia
Nome del Prodotto	VERDURE TRICOLORE A CUBETTI BIOLOGICHE SURGELATE
Denominazione legale	Vegetali misti biologici surgelati
Origine	Italia
Marchio	OROGEL FOOD SERVICE - IL BIOLOGICO
Peso e tipo confezione	1000 g BUSTA
Imballo Primario 1	BUSTA
Qualità	Polietilene- Imballaggio Compostabile
Dimensioni	270 X 300 mm
Peso Netto	1 kg
Tara	0,014 kg
Peso Lordo	1,01 kg
Imballo Secondario 1	Cartone
Qualità	Cartone ondulato
Dimensioni	391x256x132 mm
Peso Netto	6 kg
Tara	0,233 kg
Peso Lordo	6,32 kg
Num imballo primario per secondario	6
Pallet	Europallet

DOCUMENTO RISERVATO

Questo documento contiene informazioni riservate di proprietà di Orogel Soc. Coop Agricola, sono 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.

Dimensioni	80x120x199,0 cm	
Num Imballi secondari per pallet	126 (14 strati x 9 cartoni)	
Codice EAN imballo primario	8003495190067	
Codice EAN imballo secondario	08003495960066	
TMC Mesi	24	
Ingredienti	Verdure in proporzione variabile: zucchine*, patate*, carote*. * biologici	
Istruzioni per l'uso	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 4 minuti. Togliere dal forno ed usare nel modo desiderato. Padella: Versare il prodotto ancora surgelato in una padella antiaderente con un filo d'olio, mettere il coperchio e lasciare cuocere 7 minuti a fuoco moderato ed utilizzare nel modo desiderato. Pentola: Versare il prodotto ancora surgelato in acqua bollente salata, attendere che l'acqua torni a bollire e lasciare cuocere 3 minuti, scolare ed utilizzare nel modo desiderato. ISTRUZIONI PER L'USO RIFERITE AD 1 kg DI PRODOTTO. ALIMENTO DA CONSUMARSI PREVIA COTTURA.	
Caratteristiche organolettiche	Note descrittive:	Valori:
Aspetto	Cubetti integri individuali	-
Odore	Gradevole, tipico dei vegetali utilizzati, senza odori estranei	-
Sapore	Tipico, senza retrogusti estranei	-
Colore	Tipico dei vegetali utilizzati	-
Consistenza	Tenera, non fibrosa o legnosa	-
Caratteristiche Merceologiche		Valori determinati su 1000g di prodotto
Unità gravemente macchiate (N° pezzi)		7 n° pezzi
M.E. (N° pezzi)		0 n° pezzi
M.V.E. (N° pezzi)		2 n° pezzi
Unità danneggiate meccanicamente (g)		80 g
Unità con taglio irregolare (gr.)		130 g

DOCUMENTO RISERVATO

Questo documento contiene informazioni riservate di proprietà di Orogel Soc. Coop Agricola, sono 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.

Unità leggermente macchiate (g)		40 g
Agglomerati (N° pezzi)		3 n° pezzi
Residui da prodotti fitosanitari e altri contaminanti	Il prodotto finito deve essere conforme a quanto stabilito dalle leggi Europee e nazionali relativamente ai prodotti dichiarati biologici come da Regolamento CE 834/2007 e s.m.i, equivalente al regolamento USDA-NOP.	
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 (Amigdalus communis L.), nocciole (Corylus avellana), noci comuni (Juglans regia), noci di acagiù (Anacardium occidentale), noci pecan (Carya illinoiesis (Wangenh) K. Koch), noci del Brasile (Bertholletia excelsa), pistacchi (Pistacia vera), noci del Queensland (Macadamia ternifolia) e prodotti derivati	X	X
Presenza di sedano e prodotti a base di sedano	X	V**(*)**
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 SO2	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

DOCUMENTO RISERVATO

Questo documento contiene informazioni riservate di proprietà di Orogel Soc. Coop Agricola, sono 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.

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
Energia	175 kJ
Energia	42 kcal
Grassi totali	0,1 g
di cui acidi grassi saturi	0 g
Carboidrati	7,9 g
di cui zuccheri	2,5 g
Fibre	1,9 g
Proteine	1,3 g
Sale	0,06 g

DOCUMENTO RISERVATO

Certificazioni di stabilimento 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 - BIO 009 - CCPB Autorizzazione D.M. MiPAAFT n° 26023 del 28/12/2007. 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.

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.

Questo documento contiene informazioni riservate di proprietà di Orogel Soc. Coop Agricola, sono 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.

Redazione RCQ	C.Neri
Verifica e Approvazione DQI	S.Giorgini

Il presente documento è conforme alla copia digitale approvata e archiviata elettronicamente

DOCUMENTO RISERVATO

 Questo documento contiene informazioni riservate di proprietà di Orogel Soc. Coop Agricola, sono 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.