

	SCHEDA TECNICA CAVOLFIORE ROSETTE OROGEL FOOD SERVICE - IL BIOLOGICO 2,5 Kg BUSTA
	OROGEL S.p.A CONSORTILE Cesena Cod. SM - 319034 Rev.2 del 27-09-2017

Fornitore	OROGEL S.p.A CONSORTILE - Via Dismano, 2600 - 47522 Cesena (FC) Tel: 0547-3771 Fax: 0547-377016 Web www.oringel.it Email: info@oringel.it
Stabilimento	CESENA: Via Dismano, 2830 47522 (FC) Italia
Nome del Prodotto	CAVOLFIORE ROSETTE
Denominazione legale	Cavolfiore rosette biologico surgelato
Origine	Italia
Marchio	OROGEL FOOD SERVICE
Peso e tipo confezione	2,5 Kg BUSTA
Imballo Primario 1	BUSTA
Qualità	Polietilene
Dimensioni	322,5 X 470 mm
Peso Netto	2,5 kg
Tara	0,02 kg
Peso Lordo	2,52 kg
Imballo Secondario 1	Cartone
Qualità	Cartone ondulato
Dimensioni	391x256x312 mm
Peso Netto	10 kg
Tara	0,35 kg
Peso Lordo	10,43 kg
Num imballo primario per secondario	4
Pallet	Europallet

Dimensioni	80 X 120 X 171 cm	
Num Imballi secondari per pallet	45 (5 strati X 9 cartoni)	
Codice EAN imballo primario	8003495190340	
Codice EAN imballo secondario	08003495990346	
TMC Mesi	24	
Ingredienti	Cavolfiore.	
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 10 minuti. Togliere dal forno ed usare nel modo desiderato. Padella: Versare il prodotto in una padella antiaderente con un filo di olio e 6 cucchiaini di acqua, mettere il coperchio e lasciare cuocere 16 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 11 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:
Colore	Bianco naturale	-
Consistenza	Tenera non fibrosa o legnosa	-
Aspetto	Rosette di cavolfiore individuali, integre	-
Sapore	Caratteristico senza sapori estranei	-
Odore	Caratteristico della varietà, senza odori estranei	-
Caratteristiche Merceologiche		Valori determinati su 1000g di prodotto
Unità con macchie di Alternaria (N° pezzi)		4 n° pezzi
M.V.E. (N° pezzi)		3 n° pezzi
M.E. (N° pezzi)		0 n° pezzi
Unità ossidate (N° pezzi)		7 n° pezzi
Unità gravemente macchiate (> 1 cmq) (N. pezzi)		6 n° pezzi
Frammenti <2 cm (g)		65 g

Unità danneggiate meccanicamente (N° pezzi)		14 n° pezzi
Unità sfiorite (N° pezzi)		8 n° pezzi
Unità con gambo >3cm (N. pezzi)		9 n° pezzi
Unità legg. macchiate (Sup. < 1 cmq.) (N. pezzi)		10 n° pezzi
Gambi Liberi (N° pezzi)		14 n° pezzi
Caratteristiche chimico-fisiche		
Perossidasi (sec.)		20 - 60
Residuo Secco (% in peso)		6
Unità con diametro >60 mm (% in peso)		3 %
Diametro rosetta da 20 a 60 mm (% peso)		92 %
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.	
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 illinoensis</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 coli	ufc/g	10	10^2	2	5
Listeria monocytogenes	ufc/ g	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	94 kJ
Energia	23 kcal
Grassi totali	0 g
di cui acidi grassi saturi	0 g
Carboidrati	2,5 g
di cui zuccheri	2,2 g
Fibre	1,9 g

Proteine	1,5 g
Sale	0,05 g
SALE: il sale è calcolato dal sodio naturalmente presente nell'alimento.	

Certificazioni Orogel 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 - CPB Autorizzazione D.M. MiPAAF n° 26023 del 28/12/2007. CERTIFICAZIONE DI SISTEMA QUALITÀ ISO 9001 CERTIFICAZIONE IFS CERTIFICAZIONE BRC CERTIFICAZIONE OHSAS 18001 CERTIFICAZIONE ISO 14001 Sistema HACCP applicato secondo la legislazione vigente. 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, 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.

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

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

Logo Fornitore

Ed.: Febbraio 2015 Rev. 00

ETICHETTATURA ALLERGENI - DIR 2003/89/CE

Fornitore: OROGEL SPA CONSORTILE
Codice prodotto: 319034
Descrizione prodotto: CAVOLFIORE ROSETTE BIO SURGELATO

Elenco allergeni presenti nell'Allegato III bis Dir. 2003/89/CE		Presente nel prodotto (ingrediente) *	Presente in tracce (Contaminazione crociata)** (SI/NO)
1	Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, o i loro ceppi ibridati), e prodotti derivati	No	No
2	Crostacei e/o prodotti a base di crostacei	No	No
3	Uova e/o prodotti a base di uova	No	No
4	Pesce e/o prodotti a base di pesce	No	No
5	Arachidi e/o prodotti a base di arachidi	No	No
6	Soia e/o prodotti a base di soia	No	No
7	Latte e/o prodotti a base di latte (compreso il lattosio)	No	No
8	Frutta (secca) a guscio: mandorle, nocciole, noci (di tutte le varietà), pistacchi, e/o prodotti derivati	No	No
9	Sedano e/o prodotti a base di sedano	No	No
10	Senape e/o prodotti a base di senape	No	No
11	Semi di sesamo e/o prodotti a base di semi di sesamo	No	No
12	Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi in SO ₂ nel prodotto finito	No	No
13	Lupini e prodotti a base di lupini	No	No
14	Molluschi e prodotti a base di molluschi	No	No

Data compilazione: 09/04/2019

OROGEL®
Timbro e firma

Orogel Soc. Coop. Agricola
Via Dismano, 2830 - 47522 Cesena (FC)
R.I. FC - C.F. - P.I. 00800010407
Tel. 0547/37711 - Fax 0547/377016