



SCHEDA TECNICA
CIMETTE DI RAPA IQF SURGELATO
OROGEL FOOD SERVICE - I VEGETALI
1000 g BUSTA

OROGEL SOC. COOP. AGRICOLA CESENA
Cod. SM - 310615 Rev.1 del 27-10-2020

| | |
|-------------------------------|---|
| Fornitore | OROGEL SOC. COOP. AGRICOLA - Via Dismano, 2830 - 47522 Cesena (FC) Tel: 0547-3771 Fax: 0547-377016 Web www.orongel.com Email: info@orongel.it |
| Stabilimento | CESENA: Via Dismano, 2830 47522 (FC) Italia |
| Nome del Prodotto | CIMETTE DI RAPA IQF SURGELATO |
| Denominazione legale | Cimette di rapa IQF surgelate |
| Origine | Italia |
| Marchio | OROGEL FOOD SERVICE |
| Prodotto Certificato | Le materie prime vegetali utilizzate rientrano nella Certificazione di servizio per i seguenti requisiti: - Produzione da coltivazione italiana, - Applicazione dei principi della Produzione integrata nell'ambito dell'agricoltura sostenibile. |
| Peso e tipo confezione | 1000 g BUSTA |
| Imballo Primario 1 | BUSTA |
| Qualità | Polietilene |
| Dimensioni | 322,5 X 380 mm |
| Peso Netto | 1 kg |
| Tara | 0,015 kg |
| Peso Lordo | 1,02 kg |
| Imballo Secondario 1 | Cartone |
| Qualità | Cartone ondulato |
| Dimensioni | <u>391x256x282</u> mm |
| Peso Netto | 6 kg |
| Tara | <u>0.334</u> kg |

| | | |
|---|--|---------|
| Peso Lordo | <u>6.42</u> kg | |
| Num imballo primario per secondario | 6 | |
| Pallet | Europallet | |
| Dimensioni | <u>80x120x184.0</u> cm | |
| Num Imballi secondari per pallet | <u>54</u> (6 strati x 9 cartoni) | |
| Codice EAN imballo primario | 8003495106150 | |
| Codice EAN imballo secondario | 08003495906156 | |
| TMC Mes | 24 | |
| Ingredienti | Cimette di rapa. | |
| Istruzioni per l'uso | <p>Forno a vapore: Disporre il prodotto ancora surgelato in una teglia forata e cuocere in forno pre-riscaldato a 98 °C per 7 minuti dalla ripresa della temperatura.</p> <p>Padella: Fare scongelare il prodotto, tagliare a pezzi e cuocere in una padella antiaderente con un filo di olio per 10 minuti circa a fuoco medio</p> <p>ISTRUZIONI PER L'USO RIFERITE AD 1 kg DI PRODOTTO. ALIMENTO DA CONSUMARSI PREVIA COTTURA.</p> | |
| Caratteristiche organolettiche | Note descrittive: | Valori: |
| Colore | Caratteristico senza colori estranei | - |
| Consistenza | Tenera non spugnosa o molle | - |
| Odore | Caratteristico senza odori estranei | - |
| Aspetto | Gambi ed infiorescenze individuali integre con presenza di foglie | - |
| Sapore | Caratteristico senza sapori estranei | - |
| Caratteristiche Merceologiche | Valori determinati su 1000g di prodotto | |
| M.V.E. (N° pezzi) | 4 n° pezzi | |
| Unità gravemente macchiate (> 1 cmq) (N. pezzi) | 6 n° pezzi | |

| | | |
|--|---|-------------|
| Unità ossidate (N° pezzi) | | 5 n° pezzi |
| Materiale estraneo | | 0 n° pezzi |
| Agglomerati > 3 pezzi (N° pezzi) | | 4 n° pezzi |
| Unità con infiorescenze sviluppate (N° pezzi) | | 6 n° pezzi |
| Gambi liberi | % in peso | 14 n° pezzi |
| Unità leggermente macchiate(sup. <1cmq) (N° pezzi) | | 9 n° pezzi |
| Foglie libere (% in peso) | | 26 % |
| Agglomerati <= 3 pezzi (N° pezzi) | | 6 n° pezzi |
| Frammenti (% in peso) | < 1 cm | 11 % |
| Unità danneggiate (N° pezzi) | unità prive di bottone floreale | 10 n° pezzi |
| Caratteristiche chimico-fisiche | | |
| Residuo Secco (% in peso) | | 4 |
| Perossidasi (sec.) | | 20 - 60 |
| Unità con altezza totale >16cm (N° pezzi) | | 8 n° pezzi |
| Unità con diametro > 55mm (% in peso) | | 21 % |
| Unità con diametro > 70 mm (% in peso) | | 0 % |
| Diametro (mm.) | il diametro della rosetta deve essere compreso fra 15 e 70 mm | |
| Lunghezza cm (cf/ncf) | la lunghezza totale della cima deve essere compresa fra 5 e 16 cm | |
| Residui da prodotti fitosanitari e altri contaminanti | Prodotto ottenuto dall'applicazione dei principi della produzione integrata, con un significativo impegno all'eliminazione dei residui da fitofarmaci che comunque non possono superare il 30 % del limite di legge previsto. | |

| | |
|---|---|
| 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 (<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 | 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(*) |
| (*) Il rischio di contaminazione viene mantenuto sotto controllo tramite procedura interna che ne previene normalmente la contaminazione accidentale. | | |

| Caratteristiche 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 | 115 kJ |
| Energia | 27 kcal |
| Grassi totali | 0,6 g |
| di cui acidi grassi saturi | 0 g |
| Carboidrati | 2 g |
| di cui zuccheri | 1,2 g |
| Fibre | 2,4 g |
| Proteine | 2,3 g |
| Sale | 0,05 g |

| | |
|---|---|
| Certificazioni di stabilimento e adeguamento legislativo | <p>CERTIFICAZIONE DI SISTEMA QUALITÀ ISO 9001 CERTIFICAZIONE IFS CERTIFICAZIONE ISO 45001 CERTIFICAZIONE ISO 14001</p> <p>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.</p> |
|---|---|

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.

| | |
|------------------|--------|
| Redazione RCQ | C.Neri |
|------------------|--------|

Verifica e Approvazione
DQI

S.Giorgini

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

DOCUMENTO RISERVATO