



SCHEDA TECNICA  
CIPOLLA FETTE SURGELATA  
OROGEL FOOD SERVICE - I VEGETALI  
2,5 kg BUSTA

OROGEL SOC. COOP. AGRICOLA CESENA  
Cod. SM - 310097 Rev.0 del 02-01-2020

|                               |   |
|-------------------------------|---|
| <b>Fornitore</b>              | OROGEL SOC. COOP. AGRICOLA - Via Dismano, 2830 - 47522 Cesena (FC)<br>Tel: 0547-3771 Fax: 0547-377016 Web www.oringel.com<br>Email: info@oringel.it   |
| <b>Stabilimento</b>           | CESENA: Via Dismano, 2830 47522 (FC) Italia   |
| <b>Nome del Prodotto</b>      | CIPOLLA FETTE SURGELATA   |
| <b>Denominazione legale</b>   | Cipolla a fette surgelata   |
| <b>Origine</b>                | Italia  |
| <b>Marchio</b>                | OROGEL FOOD SERVICE   |
| <b>Prodotto Certificato</b>   | 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. |
| <b>Peso e tipo confezione</b> | 2,5 kg BUSTA  |
| <b>Imballo Primario 1</b>     | BUSTA   |
| Qualità                       | Polietilene   |
| Dimensioni                    | 322,5 X 450 mm  |
| Peso Netto                    | 2,5 kg  |
| Tara                          | 0,018 kg  |
| Peso Lordo                    | 2,52 kg   |
| <b>Imballo Secondario 1</b>   | Cartone   |
| Qualità                       | Cartone ondulato  |
| Dimensioni                    | 391x256x282 mm  |
| Peso Netto                    | 10 kg   |
| Tara                          | 0,334 kg  |
| Peso Lordo                    | 10,41 kg  |

|                                       |   |   |
|---------------------------------------|---|---|
| Num imballo primario per secondario   | 4   |   |
| <b>Pallet</b>                         | Europallet  |   |
| Dimensioni                            | 80x120x184,0 cm   |   |
| Num Imballi secondari per pallet      | 54 (6 strati x 9 cartoni)   |   |
| <b>Codice EAN imballo primario</b>    | 8003495100974   |   |
| <b>Codice EAN imballo secondario</b>  | 08003495920978  |   |
| <b>TMC Mesi</b>                       | 24  |   |
| <b>Ingredienti</b>                    | Cipolla.  |   |
| <b>Istruzioni per l'uso</b>           | <p>Forno ventilato: Stendere il prodotto ancora surgelato con un filo di olio in una teglia e mettere in forno ventilato preriscaldato a 180 °C. Attendere il ripristino della temperatura e lasciar cuocere 10 minuti. Utilizzare a piacere.</p> <p>Padella: Versare il prodotto ancora surgelato in una padella antiaderente con un filo di olio, mettere il coperchio e lasciare cuocere 8 minuti a fuoco moderato.</p> <p>ISTRUZIONI PER L'USO RIFERITE AD 1 kg DI PRODOTTO. ALIMENTO DA CONSUMARSI PREVIA COTTURA.</p> |   |
| <b>Caratteristiche organolettiche</b> | Note descrittive:   | Valori:                                 |
| Colore                                | Bianco  | -                                       |
| Consistenza                           | Tenera non fibrosa o legnosa  | -                                       |
| Odore                                 | Piccante caratteristico del prodotto  | -                                       |
| Sapore                                | Tipico senza retrogusti estranei  | -                                       |
| Aspetto                               | Fette individuali   | -                                       |
| <b>Caratteristiche Merceologiche</b>  |   | Valori determinati su 1000g di prodotto |
| Agglomerati > 5 pezzi (N° pezzi)      |   | 4 n° pezzi                              |
| M.V.E. (N° pezzi)                     |   | 2 n° pezzi                              |
| Unità con resti di tunica (g)         |   | 25 g                                    |
| M.E. (N° pezzi)                       |   | 0 n° pezzi                              |

|   |   |            |
|---|---|------------|
| Unità inverdite (g)   | Sono le fette che evidenziano una decisa colorazione verdastra, di area superiore al 50% della superficie totale della fetta.   | 50 g       |
| Unità gravemente macchiate (g)  | (>9 mmq)  | 50 g       |
| Frammenti (g)   | Sono le fette o parti di esse che presentano una lunghezza < a 1 cm   | 80 g       |
| Unità leggermente macchiate (g)   | (<9 mmq)  | 70 g       |
| Unità agglomerate 3-5 pezzi (n° pezzi)  |   | 7 n° pezzi |
| Unità danneggiate meccanicamente (g)  |   | 45 g       |
| Unità legnose (g)   |   | 25 g       |
| <b>Caratteristiche chimico-fisiche</b>  |   |            |
| Residuo Secco (% in peso)   |   | 7          |
| Perossidasi (sec.)  |   | 20 - 60    |
| Dimensioni nominali   | CIPOLLA A FETTE SPESSORE 6+/-1 MM   |            |
| <b>Residui da prodotti fitosanitari e altri contaminanti</b>                  | 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. |            |
| <b>Modificazioni genetiche O.G.M / Radiazioni ionizzanti / Nanotecnologie</b> | Prodotto esente da organismi geneticamente modificati<br>Prodotto non sottoposto a radiazioni ionizzanti<br>Prodotto esente da nanotecnologie   |            |

| <b>Allergeni (Regolamento C.E.)<br/>V=Presente X=Assente T=Tracce</b>  | 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</i> L.), nocciole ( <i>Corylus avellana</i> ), noci comuni ( <i>Juglans regia</i> ), noci di acagiù ( <i>Anacardium occidentale</i> ), noci pecan ( <i>Carya illinoiesis</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 <sub>2</sub>  | X | X    |
| Presenza di lupino e prodotti a base di lupino   | X | X    |
| Presenza di molluschi e prodotto a base di molluschi   | X | V(*) |
| <b>(*) Il rischio di contaminazione viene mantenuto sotto controllo tramite procedura interna che ne previene normalmente la contaminazione accidentale.</b>   |   |      |

| Caratteristiche Microbiologiche ** | Unità di misura | VALORE TARGET     | VALORE MAX         |
|------------------------------------|-----------------|-------------------|--------------------|
| Conta mesofili totale              | ufc/g           | 10 <sup>6</sup>   | 5x10 <sup>6</sup>  |
| Coliformi totali                   | ufc/g           | 5x10 <sup>3</sup> | 15x10 <sup>3</sup> |
| Escherichia coli                   | ufc/g           | 10                | 10 <sup>2</sup>    |
| 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                    | 130 kJ                           |
| Energia                    | 31 kcal                          |
| Grassi totali              | 0 g                              |
| di cui acidi grassi saturi | 0 g                              |
| Carboidrati                | 6 g                              |

|                 |        |
|-----------------|--------|
| di cui zuccheri | 4 g    |
| Fibre           | 1,8 g  |
| Proteine        | 0,9 g  |
| Sale            | 0,03 g |

|   |   |
|---|---|
| <b>Certificazioni di stabilimento e adeguamento legislativo</b> | <p>CERTIFICAZIONE DI SISTEMA QUALITÀ ISO 9001<br/> CERTIFICAZIONE IFS<br/> CERTIFICAZIONE ISO 45001<br/> CERTIFICAZIONE ISO 14001<br/> Sistema HACCP applicato secondo la legislazione vigente.<br/> Trasporto effettuato in regime di temperatura controllata secondo quanto disposto dalle leggi vigenti.<br/> Tracciabilità gestita in conformità alla legislazione vigente.<br/> 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<br>RCQ               | C.Neri     |
| Verifica e Approvazione<br>DQI | S.Giorgini |

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