



SCHEDA TECNICA  
SPINACI CUBELLO FOGLIA PIU' SURGELATI  
OROGEL FOOD SERVICE  
1000 g BUSTA

OROGEL SOC. COOP. AGRICOLA CESENA  
Cod. SM - 310685 Rev.0 del 02-01-2020

<b>Fornitore</b>	OROGEL SOC. COOP. AGRICOLA - Via Dismano, 2830 - 47522 Cesena (FC) Tel: 0547-3771 Fax: 0547-377016 Web www.oroget.com Email: info@oroget.it
<b>Stabilimento</b>	CESENA: Via Dismano, 2830 47522 (FC) Italia
<b>Nome del Prodotto</b>	SPINACI CUBELLO FOGLIA PIU' SURGELATI
<b>Denominazione legale</b>	Spinaci in foglie porzionati surgelati
<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>	1000 g BUSTA
<b>Imballo Primario 1</b>	BUSTA
Qualità	Polietilene
Dimensioni	270 X 300 mm
Peso Netto	1 kg
Tara	0,01 kg
Peso Lordo	1,01 kg
<b>Imballo Secondario 1</b>	Cartone
Qualità	Cartone ondulato
Dimensioni	391x256x122 mm
Peso Netto	4 kg
Tara	0,23 kg
Peso Lordo	4,27 kg

Num imballo primario per secondario	4	
<b>Pallet</b>	Europallet	
Dimensioni	80x120x198,0 cm	
Num Imballi secondari per pallet	135 (15 strati x 9 cartoni)	
<b>Codice EAN imballo primario</b>	8003495106853	
<b>Codice EAN imballo secondario</b>	08003495906859	
<b>TMC Mesi</b>	24	
<b>Ingredienti</b>	Spinaci.	
<b>Istruzioni per l'uso</b>	<p>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 12 minuti. Togliere dal forno, strizzare leggermente e usare nel modo desiderato.</p> <p>Padella: Versare il prodotto ancora surgelato in una padella antiaderente con un filo di olio extravergine di oliva, mettere il coperchio e lasciare cuocere 12-13 minuti. A cottura ultimata aggiungere sale a piacere e utilizzare nel modo desiderato.</p> <p>Pentola: Versare il prodotto ancora surgelato in acqua bollente salata, attendere che l'acqua torni a bollire e lasciare cuocere 7 minuti, scolare, strizzare leggermente e utilizzare nel modo desiderato.</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:
Odore	Caratteristico senza odori estranei	-
Consistenza	Tenera non fibrosa	-
Sapore	Caratteristico senza sapori estranei	-
Colore	Verde scuro naturale del prodotto	-
Aspetto	Piastrine individuali integre	-
<b>Caratteristiche Merceologiche</b>		Valori determinati su 1000g di prodotto
Unità gialle/brune (gr)		35 g
Gambi ossidati (gr.)	sono i gambi che presentano sulla superficie di taglio del gambo, un imbrunimento dovuto ad un'eccessiva esposizione all'aria e ad alte temperature ambientali	20 g

Radici/Resti di radici (N° pezzi)	sono le foglie che si presentano ancora unite all'apparato radicale o resti della radice stessa	2 n° pezzi
Infiorescenza sviluppate (N° pezzi)	sono i raggruppamenti fogliari con steli fioriferi evidenti	5 n° pezzi
M.E. (N° pezzi)	sono i materiali di origine vegetale e non, di derivazione varia e casuale, non provenienti dal prodotto in considerazione, quali insetti o parti di essi, lumache, bacche, legno, vetro, impurità minerali, sabbia, metalli, ecc.	0 n° pezzi
Unità mal formate (N° pezzi)	Unità di dimensioni < 50% rispetto alle dimensioni nominali della piastrina	5 n° pezzi
Erbe aromatiche (N° pezzi)	sono considerate tali le erbe estranee quali la menta, la bifora, ecc.	3 n° pezzi
Unità danneggiate (gr.)	sono le foglie che presentano danni evidenti dovuti ad eventi atmosferici quali grandinate, gelate, ecc. e/o attacchi parassitari	60 g
Frammenti (g)	Unità di dimensioni < 10 mm e gambi liberi	35 g
Gambi >50 mm. (gr.)	sono le parti dei gambi di lunghezza superiore a 50 mm dall'attacco fogliare	70 g
Erba estranea filiforme (mm)	sono le erbe estranee non richieste, appartenenti alla famiglia delle graminacee, con caratteristiche filiformi	70 mm
<b>Caratteristiche chimico-fisiche</b>		
Residuo Secco (% in peso)		Min 7%
Perossidasi (sec.)		Negativa tra 20 - 60"
<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 Prodotto non sottoposto a radiazioni ionizzanti Prodotto esente da nanotecnologie	

<b>Allergeni (Regolamento C.E.) 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 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 <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(*)

**(\*) 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 <sup>5</sup>	10 <sup>6</sup>
Coliformi totali	ufc/g	10 <sup>3</sup>	5x10 <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	119 kJ

Energia	29 kcal
Grassi totali	0,7 g
di cui acidi grassi saturi	0 g
Carboidrati	1,5 g
di cui zuccheri	0,5 g
Fibre	2,5 g
Proteine	2,8 g
Sale	0,1 g

SALE: il sale è calcolato dal sodio naturalmente presente nell'alimento.

<b>Certificazioni di stabilimento e adeguamento legislativo</b>	<p>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.</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**