

	SCHEDA TECNICA BIETOLINE TRICOLORE SURGELATE OROGEL FOOD SERVICE 1000 g BUSTA
	OROGEL SOC. COOP. AGRICOLA CESENA Cod. SM - 310686 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.oringel.com Email: info@oringel.it
Stabilimento	CESENA: Via Dismano, 2830 47522 (FC) Italia
Nome del Prodotto	BIETOLINE TRICOLORE SURGELATE
Denominazione legale	Bieta in foglie porzionata surgelata
Origine	Italia
Marchio	OROGEL FOOD SERVICE
Peso e tipo confezione	1000 g BUSTA
Imballo Primario 1	BUSTA
Qualità	Polietilene
Dimensioni	270 X 320 mm
Peso Netto	1 kg
Tara	0,011 kg
Peso Lordo	1,01 kg
Imballo Secondario 1	Cartone
Qualità	Cartone ondulato
Dimensioni	391x256x167 mm
Peso Netto	6 kg
Tara	0,257 kg
Peso Lordo	6,32 kg
Num imballo primario per secondario	6
Pallet	Europallet

Dimensioni	80x120x198,0 cm	
Num Imballi secondari per pallet	99 (11 strati x 9 cartoni)	
Codice EAN imballo primario	8003495106860	
Codice EAN imballo secondario	08003495906866	
TMC Mesi	24	
Ingredienti	Bieta gialla, rossa e verde in proporzione variabile.	
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 per 8 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 11 minuti a fuoco moderato 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:
Sapore	Tipico, senza retrogusti estranei	-
Consistenza	Tenera, non fibrosa o legnosa	-
Aspetto	Cubetti integri individuali	-
Colore	Foglia verde, gambi bianchi, gialli e rossi	-
Odore	Fresco e naturale	-
Caratteristiche Merceologiche		Valori determinati su 1000g di prodotto
Radici/Resti di radici (N° pezzi)	sono le foglie che si presentano ancora unite all'apparato radicale o resti della radice stessa.	3 n° pezzi
Foglie gialle/brune (gr.)		45 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.	40 g
M.E. (N° pezzi)	sono i materiali di origine vegetale e non, di derivazione varia e casuale, non provenienti dalle piante in oggetto, quali insetti, lumache, legno, vetro, impurità minerale, sabbia, metalli, ecc	0 n° pezzi

Infiorescenza sviluppate (N° pezzi)	sono i raggruppamenti fogliari con steli fioriferi evidenti	4 n° pezzi
Gambi (g)	sono le parti di gambi di lunghezza superiore a 10 cm dall'attacco fogliare..	90 g
Erba estranea filiforme (mm)	sono le erbe estranee non richieste, appartenenti alla famiglia delle Graminacee, con caratteristiche filiformi.	80 mm
Erbe aromatiche (N° pezzi)	sono considerati tali le erbe estranee quali la menta, la bifora, ecc..	4 n° pezzi
Unità danneggiate (gr.)	sono le foglie che presentano danni evidenti dovuti ad eventi atmosferici quali grandinate, gelate, ecc..e/o attacchi parassitari.	70 g
Caratteristiche chimico-fisiche		
Perossidasi (sec.)	>60 secondi	Negativa tra 20 e 60"
Residuo Secco (% in peso)	minimo 9%	Min 6%
Residui da prodotti fitosanitari e altri contaminanti	Prodotto conforme alle norme Europee ed Italiane in vigore, riguardanti la quantità massima di residui di prodotti fitosanitari e di altri contaminanti quali micotossine, metalli pesanti, radionuclidi, ecc. tollerate nei prodotti alimentari.	
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</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(*)
(*) 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	62 kJ
Energia	15 kcal
Grassi totali	0 g
di cui acidi grassi saturi	0 g
Carboidrati	0,9 g
di cui zuccheri	0,7 g
Fibre	1,4 g

Proteine	2,1 g
Sale	0,3 g
SALE: il sale è calcolato dal sodio naturalmente presente nell'alimento.	

Certificazioni di stabilimento e adeguamento legislativo	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.

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

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