	SCHEDA TECNICA BROCCOLI ROSETTE SURGELATI GRAN MENU' 600 g BUSTA
	OROGEL SOC. COOP. AGRICOLA CESENA Cod. SM - 441949 Rev.1 del 28-05-2021

Fornitore	OROGEL SOC. COOP. AGRICOLA - Via Dismano, 2830 - 47522 Cesena (FC) Tel: 0547-3771 Fax: 0547-377016 Web www.orogel.com Email: info@orogel.it
Stabilimento	CESENA: Via Dismano, 2830 47522 (FC) Italia
Nome del Prodotto	BROCCOLI ROSETTE SURGELATI
Denominazione legale	Broccoli rosette surgelati
Origine	Italia
Marchio	GRAN MENU'
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	600 g BUSTA
Imballo Primario 1	BUSTA
Qualità	Polietilene
Dimensioni	270 X 275 mm
Peso Netto	0,6 kg
Tara	0,009 kg
Peso Lordo	0,61 kg
Imballo Secondario 1	Cartone
Qualità	Cartone ondulato
Dimensioni	388x256x269 mm
Peso Netto	7,2 kg
Tara	0,325 kg

DOCUMENTO RISERVATO

Questo documento contiene informazioni riservate di proprietà di Orogel Soc. Coop Agricola, sono 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.

Peso Lordo	7,64 kg	
Num imballo primario per secondario	12	
Pallet	Europallet	
Dimensioni	80x120x203,0 cm	
Num Imballi secondari per pallet	63 (7 strati x 9 cartoni)	
Codice EAN imballo primario	8003495419496	
Codice EAN imballo secondario	08003495929490	
TMC Mesi	24	
Ingredienti	Broccoli.	
Istruzioni per l'uso	Padella: Versare il prodotto ancora surgelato in una padella antiaderente con un filo di olio e 6 cucchiai di acqua, mettere il coperchio e lasciare cuocere 20 minuti a fuoco moderato ed utilizzare nel modo desiderato. I minuti sono indicativi, verifica che la cottura sia giusta per te. ALIMENTO DA CONSUMARSI PREVIA COTTURA.	
Caratteristiche organolettiche	Note descrittive:	Valori:
Consistenza	Tenera non fibrosa o legnosa	-
Sapore	Caratteristico, senza retrogusti estranei	-
Aspetto	Infiorescenze individuali	-
Colore	Infiorscenze verdi, gambo verde chiaro	-
Odore	Fresco naturale	-
Caratteristiche Merceologiche		Valori determinati su 1000g di prodotto
Agglomerati > di 3 pz (N. pezzi)		4 n° pezzi
Unità gravemente macchiate (N° pezzi)	Macchie di superficie superiore a 1 cmq.	8 n° pezzi
Unità ossidate (N° pezzi)		8 n° pezzi

DOCUMENTO RISERVATO

Questo documento contiene informazioni riservate di proprietà di Orogel Soc. Coop Agricola, sono 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.

M.E. (N° pezzi)		0 n° pezzi
M.V.E. (N° pezzi)		3 n° pezzi
Unità con infiorescenze sviluppate (N° pezzi)		7 n° pezzi
Agglomerati = 2 pezzi (N° pezzi)		5 n° pezzi
Unità leggermente macchiate (N° pezzi)	Macchie di superficie inferiore a 1cmq.	10 n° pezzi
Frammenti < 1 cm (g)		80 g
Unità danneggiate meccanicamente (N° pezzi)		12 n° pezzi
Caratteristiche chimico-fisiche		
Residuo Secco (% in peso)		7
Perossidasi (sec.)		20 - 60
Unità con gambo >7cm (N° pezzi)		7 n° pezzi
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	

DOCUMENTO RISERVATO

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**(*)**

Questo documento contiene informazioni riservate di proprietà di Orogel Soc. Coop Agricola, sono 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.

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 (Amigdalus communis L.), nocciole (Corylus avellana), noci comuni (Juglans regia), noci di acagiù (Anacardium occidentale), noci pecan (Carya illinoiesis (Wangenh) K. Koch), noci del Brasile (Bertholletia excelsa), pistacchi (Pistacia vera), noci del Queensland (Macadamia ternifolia) 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 SO2	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.		

DOCUMENTO RISERVATO

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	102 kJ
Energia	24 kcal

Questo documento contiene informazioni riservate di proprietà di Orogel Soc. Coop Agricola, sono 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.

Grassi totali	0 g
di cui acidi grassi saturi	0 g
Carboidrati	2 g
di cui zuccheri	0,3 g
Fibre	3 g
Proteine	2,6 g
Sale	0,05 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.

DOCUMENTO RISERVATO

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

 Questo documento contiene informazioni riservate di proprietà di Orogel Soc. Coop Agricola, sono 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.