



SCHEDA TECNICA  
MISTO DI VERDURE PER SOFFRITTO SURGELATO  
OROGEL FOOD SERVICE - I VEGETALI  
1000 g BUSTA

OROGEL SOC. COOP. AGRICOLA CESENA  
Cod. SM - 310095 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>	MISTO DI VERDURE PER SOFFRITTO SURGELATO
<b>Denominazione legale</b>	Vegetali misti 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	220 X 290 mm
Peso Netto	1 kg
Tara	0,008 kg
Peso Lordo	1,01 kg
<b>Imballo Secondario 1</b>	Cartone
Qualità	Cartone ondulato
Dimensioni	391x256x252 mm
Peso Netto	12 kg
Tara	0,32 kg
Peso Lordo	12,42 kg

Num imballo primario per secondario	12																										
<b>Pallet</b>	Europallet																										
Dimensioni	80x120x191,0 cm																										
Num Imballi secondari per pallet	63 (7 strati x 9 cartoni)																										
<b>Codice EAN imballo primario</b>	8003495100950																										
<b>Codice EAN imballo secondario</b>	08003495900970																										
<b>TMC Mesi</b>	24																										
<b>Ingredienti</b>	Verdure in proporzione variabile: Carote, SEDANO, cipolla.																										
<b>Istruzioni per l'uso</b>	Usa il prodotto senza necessità di scongelarlo. Richiudi con cura la busta e riponilo nel freezer per un utilizzo successivo. ALIMENTO DA CONSUMARSI PREVIA COTTURA.																										
<b>Caratteristiche organolettiche</b>	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Note descrittive:</th> <th>Valori:</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Colore</td> <td>Tipico delle verdure componenti della miscela -</td> </tr> <tr> <td>Consistenza</td> <td>Tenera non fibrosa, legnosa o molle -</td> </tr> <tr> <td>Odore</td> <td>Caratteristico delle verdure impiegate -</td> </tr> <tr> <td>Sapore</td> <td>Tipico, senza retrogusti estranei -</td> </tr> <tr> <td>Aspetto</td> <td>Forme segnate individuali -</td> </tr> <tr> <td><b>Caratteristiche Merceologiche</b></td> <td>Valori determinati su 1000g di prodotto</td> </tr> <tr> <td>Unità gravemente macchiate (N° pezzi)</td> <td>7 n° pezzi</td> </tr> <tr> <td>M.V.E. (N° pezzi)</td> <td>2 n° pezzi</td> </tr> <tr> <td>M.E. (N° pezzi)</td> <td>0 n° pezzi</td> </tr> <tr> <td>Unità danneggiate meccanicamente (g)</td> <td>80 g</td> </tr> <tr> <td>Unità leggermente macchiate (g)</td> <td>40 g</td> </tr> <tr> <td>Unità con taglio irregolare (gr.)</td> <td>130 g</td> </tr> </tbody> </table>	Note descrittive:	Valori:	Colore	Tipico delle verdure componenti della miscela -	Consistenza	Tenera non fibrosa, legnosa o molle -	Odore	Caratteristico delle verdure impiegate -	Sapore	Tipico, senza retrogusti estranei -	Aspetto	Forme segnate individuali -	<b>Caratteristiche Merceologiche</b>	Valori determinati su 1000g di prodotto	Unità gravemente macchiate (N° pezzi)	7 n° pezzi	M.V.E. (N° pezzi)	2 n° pezzi	M.E. (N° pezzi)	0 n° pezzi	Unità danneggiate meccanicamente (g)	80 g	Unità leggermente macchiate (g)	40 g	Unità con taglio irregolare (gr.)	130 g
Note descrittive:	Valori:																										
Colore	Tipico delle verdure componenti della miscela -																										
Consistenza	Tenera non fibrosa, legnosa o molle -																										
Odore	Caratteristico delle verdure impiegate -																										
Sapore	Tipico, senza retrogusti estranei -																										
Aspetto	Forme segnate individuali -																										
<b>Caratteristiche Merceologiche</b>	Valori determinati su 1000g di prodotto																										
Unità gravemente macchiate (N° pezzi)	7 n° pezzi																										
M.V.E. (N° pezzi)	2 n° pezzi																										
M.E. (N° pezzi)	0 n° pezzi																										
Unità danneggiate meccanicamente (g)	80 g																										
Unità leggermente macchiate (g)	40 g																										
Unità con taglio irregolare (gr.)	130 g																										
Colore	Tipico delle verdure componenti della miscela -																										
Consistenza	Tenera non fibrosa, legnosa o molle -																										
Odore	Caratteristico delle verdure impiegate -																										
Sapore	Tipico, senza retrogusti estranei -																										
Aspetto	Forme segnate individuali -																										
<b>Caratteristiche Merceologiche</b>	Valori determinati su 1000g di prodotto																										
Unità gravemente macchiate (N° pezzi)	7 n° pezzi																										
M.V.E. (N° pezzi)	2 n° pezzi																										
M.E. (N° pezzi)	0 n° pezzi																										
Unità danneggiate meccanicamente (g)	80 g																										
Unità leggermente macchiate (g)	40 g																										
Unità con taglio irregolare (gr.)	130 g																										

Agglomerati (N° pezzi)	3 n° pezzi
<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	V	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>		

<b>Caratteristiche Microbiologiche **</b>	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	96 kJ
Energia	23 kcal
Grassi totali	0 g
di cui acidi grassi saturi	0 g
Carboidrati	4 g
di cui zuccheri	3,5 g
Fibre	2 g
Proteine	0,7 g
Sale	0,13 g

<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**

DOCUMENTO RISERVATO