



SCHEDA TECNICA
CARCIOFI CON GAMBO SURGELATI
OROGEL FOOD SERVICE - I VEGETALI
2,5 kg BUSTA

OROGEL SOC. COOP. AGRICOLA CESENA
Cod. SM - 310298 Rev.1 del 04-10-2022

Fornitore	OROGEL SOC. COOP. AGRICOLA - Via Dismano, 2830 - 47522 Cesena (FC) Tel: 0547-3771 Fax: 0547-377016 Web www.orongel.it Email: info@orongel.it
Stabilimento	POLICORO: Via Zara, <u>snc Z.I.</u> 75025 (MT) Italia
Nome del Prodotto	CARCIOFI CON GAMBO SURGELATI
Denominazione legale	Carciofi cuori interi con gambo surgelati
Origine	Italia
Marchio	OROGEL FOOD SERVICE
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	2,5 kg BUSTA
Imballo Primario 1	BUSTA
Qualità	Polietilene
Peso Netto	2,5 kg
Tara	0,031 kg
Peso Lordo	2,53 kg
Imballo Secondario 1	Cartone
Qualità	Cartone ondulato
Dimensioni	391x256x104 mm
Peso Netto	2,5 kg
Tara	0,281 kg
Peso Lordo	2,81 kg

Num imballo primario per secondario	1	
Pallet	Europallet	
Dimensioni	80x120x202,0 cm	
Num Imballi secondari per pallet	162 (18 strati x 9 cartoni)	
Codice EAN imballo secondario	08003495902981	
TMC Mesi	36	
Ingredienti	Carciofi.	
Istruzioni per l'uso	<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 10 minuti. Togliere dal forno e usare nel modo desiderato.</p> <p>Padella: Versare il prodotto ancora surgelato in una padella antiaderente con un filo di olio, mezzo bicchiere di acqua, mettere il coperchio e lasciare cuocere 20 minuti a fuoco moderato e utilizzare nel modo desiderato.</p> <p>ISTRUZIONI PER L'USO RIFERITE AD 1 kg DI PRODOTTO. ALIMENTO DA CONSUMARSI PREVIA COTTURA.</p>	
Caratteristiche organolettiche	Note descrittive:	Valori:
Sapore	Tipico senza sapori estranei	-
Colore	Tipico del prodotto	-
Aspetto	Cuori di carciofo integri, ben rifilati	-
Consistenza	Tenera, non fibrosa o flaccida	-
Odore	Caratteristico della varietà, senza odori estranei	-
Caratteristiche Merceologiche		Valori determinati su 1000g di prodotto
Unità con spine (N° pezzi)		2 n°pezzi
Unità mal tornite (N° pezzi)		4 n°pezzi
Unità gravemente macchiate		4 n°pezzi
M.E. (N° pezzi)		0 n°pezzi

Materiale vegetale estraneo (n° pezzi)		1 n°pezzi
Unità con taglio ossidato (N° PEZZI)		6 n°pezzi
Unità insuff. scottate (N° pezzi)		4 n°pezzi
Unità con presenza di foglie fibrose (N° pz)		2 n°pezzi
Unità danneggiate mecc (mez e/o sch) e gambo rotto		4 n°pezzi
Gambi liberi		6 n°pezzi
Unità flaccide (N° pezzi)		3 n°pezzi
Foglie libere (% in peso)		4%
Unità con peluria evidente (N° pezzi)		3 n°pezzi
Unità leggermente macchiate (N° pezzi)		7 n°pezzi
Caratteristiche chimico-fisiche		
Residuo Secco (POA 15)		6%
pH		4.5-6.5
Pezzatura/kg (N. pezzi)	N° Pezzi/kg da surgelato	13-18n°pezzi
Lunghezza totale (cm)		10-12cm
Lunghezza del fondo (cm)		7,5-8.5cm
Lunghezza delle foglie (cm)		2,5-3.5cm
Peso medio singolo pezzo (g)		55-77g
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. Prodotto conforme alle norme Europee ed Italiane in vigore, riguardanti la quantità massima di 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	X
Presenza di crostacei e prodotti a base di crostacei	X	X
Presenza di uova e prodotti a base di uova	X	X
Presenza di pesce e prodotti a base di pesce	X	X
Presenza di arachidi e prodotti a base di arachidi	X	X
Presenza di soia e prodotti a base di soia	X	X
Presenza di latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)	X	X
Presenza di frutta a guscio cioè mandorle (<i>Amigdalus communis L.</i>), nocciole (<i>Corylus avellana</i>), noci comuni (<i>Juglans regia</i>), noci di acagiù (<i>Anacardium occidentale</i>), noci pecan (<i>Carya illinoiesis (Wangenh) K. Koch</i>), 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	X
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	X

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	135 kJ
Energia	32 kcal
Grassi totali	0 g
di cui acidi grassi saturi	0 g
Carboidrati	3,2 g
di cui zuccheri	1,2 g
Fibre	4,6 g
Proteine	1,9 g
Sale	0,05 g
SALE: il sale è calcolato dal sodio naturalmente presente nell'alimento.	

Modalità di conservazione	<u>Nel congelatore ****o*** (-18°C): vedi la data consigliata sulla confezione. Nel congelatore **(-12°C): 1 mese. Nel congelatore *(-6°C) : 1 settimana. Nello scomparto del ghiaccio: 3 giorni. Il prodotto conserva le sue caratteristiche ottimali se consumato entro la data riportata sulla confezione. Una volta scongelato il prodotto non deve essere ricongelato.</u>
----------------------------------	---

Certificazioni di stabilimento e adeguamento legislativo	CERTIFICAZIONE IFS CERTIFICAZIONE ISO 45001 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

DOCUMENTO RISERVATO