



SCHEDA TECNICA
CICORIA CUBELLO SURGELATA
OROGEL FOOD SERVICE - I VEGETALI
2,5 kg BUSTA

OROGEL SOC. COOP. AGRICOLA CESENA
Cod. SM - 310801 Rev.2 del 04-10-2022

| | |
|-------------------------------|---|
| Fornitore | OROGEL SOC. COOP. AGRICOLA - Via Dismano, 2830 - 47522 Cesena (FC) Tel: 0547-3771 Fax: 0547-377016 Web www.oringel.it Email: info@oringel.it |
| Stabilimento | CESENA: Via Dismano, 2830 47522 (FC) Italia |
| Nome del Prodotto | CICORIA CUBELLO SURGELATA |
| Denominazione legale | Cicoria porzionata surgelata |
| 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 |
| Dimensioni | 322,5 X 430 mm |
| Peso Netto | 2,5 kg |
| Tara | 0,017 kg |
| Peso Lordo | 2,52 kg |
| Imballo Secondario 1 | Cartone |
| Qualità | Cartone ondulato |
| Dimensioni | 388x256x269 mm |
| Peso Netto | 10 kg |
| Tara | 0,325 kg |

| | | |
|---------------------------------------|--|---------|
| Peso Lordo | 10,39 kg | |
| Num imballo primario per secondario | 4 | |
| Pallet | Europallet | |
| Dimensioni | 80x120x203,0 cm | |
| Num Imballi secondari per pallet | 63 (7 strati x 9 cartoni) | |
| Codice EAN imballo primario | 8003495104354 | |
| Codice EAN imballo secondario | 08003495904350 | |
| TMC Mes | 24 | |
| Ingredienti | Cicoria. | |
| 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 12 minuti. Togliere dal forno, strizzare leggermente ed 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 14 minuti a fuoco moderato ed 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 14 minuti, scolare, strizzare leggermente ed 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: |
| Aspetto | Cubetti individuali integri | - |
| Sapore | Caratteristico senza sapori estranei | - |
| Odore | Caratteristico senza odori estranei | - |
| Consistenza | Tenera non spugnosa o molle | - |
| Colore | Verde scuro naturale | - |
| Caratteristiche Merceologiche | Valori determinati su 1000g di prodotto | |
| Foglie gialle (gr.) | sono le foglie che presentano una colorazione gialla per un'area superiore a 4 cmq | 30 g |

| | | |
|---|--|-----------------------|
| Radici/Resti di radici (N° pezzi) | Presenza di radici o loro resti | 3 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 |
| 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 |
| Infiorescenza sviluppate (N° pezzi) | Sono le unità che presentano infiorescenze sviluppate | 4 n° pezzi |
| Foglie brune (gr.) | sono le foglie che presentano degli imbrunimenti interni o marginali di area superiore a 1 cmq | 20 g |
| Erba estranea filiforme (mm) | Presenza di erba estranea filiforme | 170 |
| Unità danneggiate (gr.) | sono le foglie che presentano danni evidenti dovuti ad eventi atmosferici quali grandinate, gelate, ecc. e/o attacchi parassitari | 50 g |
| Erbe aromatiche (N° pezzi) | Presenza di erbe aromatiche | 4 n° pezzi |
| Gambi (g) | sono le parti di gambi di lunghezza superiore a 10 cm dall'attacco fogliare | 80 g |
| Unità avvizzite (gr.) | sono le foglie che presentano forti perdite di idratazione | 30 g |
| Caratteristiche chimico-fisiche | | |
| Perossidasi (sec.) | | Negativa tra 20 e 60" |
| Residuo Secco (% in peso) | | Min 8% |
| Dimensioni nominali | 40x40x40 | Cubetti 40x40x40 mm |
| 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. <u>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.</u> | |
| 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 | 88 kJ |
| Energia | 21 kcal |
| Grassi totali | 0,5 g |
| di cui acidi grassi saturi | 0 g |
| Carboidrati | 1 g |
| di cui zuccheri | 0,8 g |
| Fibre | 3 g |
| Proteine | 1,7 g |
| Sale | 0,15 g |
| Vitamina A | 560 µg (70 %)* |

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

*VNR : dei Valori Nutritivi di Riferimento

| | |
|----------------------------------|---|
| 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 | <p>CERTIFICAZIONE DI SISTEMA QUALITÀ ISO 9001 CERTIFICAZIONE IFS CERTIFICAZIONE ISO 45001 CERTIFICAZIONE ISO 14001</p> <p>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