



SCHEDA TECNICA
CIMETTE DI RAPA IQF SURGELATO
OROGEL FOOD SERVICE - I VEGETALI
1000 g BUSTA

OROGEL SOC. COOP. AGRICOLA CESENA
Cod. SM - 310615 Rev.1 del 27-10-2020

Fornitore	OROGEL SOC. COOP. AGRICOLA - Via Dismano, 2830 - 47522 Cesena (FC) Tel: 0547-3771 Fax: 0547-377016 Web www.orongel.com Email: info@orongel.it
Stabilimento	CESENA: Via Dismano, 2830 47522 (FC) Italia
Nome del Prodotto	CIMETTE DI RAPA IQF SURGELATO
Denominazione legale	Cimette di rapa IQF surgelate
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	1000 g BUSTA
Imballo Primario 1	BUSTA
Qualità	Polietilene
Dimensioni	322,5 X 380 mm
Peso Netto	1 kg
Tara	0,015 kg
Peso Lordo	1,02 kg
Imballo Secondario 1	Cartone
Qualità	Cartone ondulato
Dimensioni	<u>391x256x282</u> mm
Peso Netto	6 kg
Tara	<u>0.334</u> kg

Peso Lordo	<u>6.42</u> kg	
Num imballo primario per secondario	6	
Pallet	Europallet	
Dimensioni	<u>80x120x184.0</u> cm	
Num Imballi secondari per pallet	<u>54</u> (6 strati x 9 cartoni)	
Codice EAN imballo primario	8003495106150	
Codice EAN imballo secondario	08003495906156	
TMC Mes	24	
Ingredienti	Cimette di rapa.	
Istruzioni per l'uso	<p>Forno a vapore: Disporre il prodotto ancora surgelato in una teglia forata e cuocere in forno pre-riscaldato a 98 °C per 7 minuti dalla ripresa della temperatura.</p> <p>Padella: Fare scongelare il prodotto, tagliare a pezzi e cuocere in una padella antiaderente con un filo di olio per 10 minuti circa a fuoco medio</p> <p>ISTRUZIONI PER L'USO RIFERITE AD 1 kg DI PRODOTTO. ALIMENTO DA CONSUMARSI PREVIA COTTURA.</p>	
Caratteristiche organolettiche	Note descrittive:	Valori:
Colore	Caratteristico senza colori estranei	-
Consistenza	Tenera non spugnosa o molle	-
Odore	Caratteristico senza odori estranei	-
Aspetto	Gambi ed infiorescenze individuali integre con presenza di foglie	-
Sapore	Caratteristico senza sapori estranei	-
Caratteristiche Merceologiche	Valori determinati su 1000g di prodotto	
M.V.E. (N° pezzi)	4 n° pezzi	
Unità gravemente macchiate (> 1 cmq) (N. pezzi)	6 n° pezzi	

Unità ossidate (N° pezzi)		5 n° pezzi
Materiale estraneo		0 n° pezzi
Agglomerati > 3 pezzi (N° pezzi)		4 n° pezzi
Unità con infiorescenze sviluppate (N° pezzi)		6 n° pezzi
Gambi liberi	% in peso	14 n° pezzi
Unità leggermente macchiate(sup. <1cmq) (N° pezzi)		9 n° pezzi
Foglie libere (% in peso)		26 %
Agglomerati <= 3 pezzi (N° pezzi)		6 n° pezzi
Frammenti (% in peso)	< 1 cm	11 %
Unità danneggiate (N° pezzi)	unità prive di bottone floreale	10 n° pezzi
Caratteristiche chimico-fisiche		
Residuo Secco (% in peso)		4
Perossidasi (sec.)		20 - 60
Unità con altezza totale >16cm (N° pezzi)		8 n° pezzi
Unità con diametro > 55mm (% in peso)		21 %
Unità con diametro > 70 mm (% in peso)		0 %
Diametro (mm.)	il diametro della rosetta deve essere compreso fra 15 e 70 mm	
Lunghezza cm (cf/ncf)	la lunghezza totale della cima deve essere compresa fra 5 e 16 cm	
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
---	---

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 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	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	115 kJ
Energia	27 kcal
Grassi totali	0,6 g
di cui acidi grassi saturi	0 g
Carboidrati	2 g
di cui zuccheri	1,2 g
Fibre	2,4 g
Proteine	2,3 g
Sale	0,05 g

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