



SCHEDA TECNICA
SCAROLA CUBELLO SURGELATA
OROGEL FOOD SERVICE - I VEGETALI
1000 g BUSTA

OROGEL SOC. COOP. AGRICOLA CESENA
Cod. SM - 311837 Rev.4 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	SCAROLA CUBELLO SURGELATA
Denominazione legale	Scarole in foglie porzionata surgelata
Origine	Italia
Claim Nutrizionale	Naturalmente ricca di fibre
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	270 X 300 mm
Peso Netto	1 kg
Tara	0,01 kg
Peso Lordo	1,01 kg
Imballo Secondario 1	Cartone
Qualità	Cartone ondulato
Dimensioni	391x256x187 mm
Peso Netto	6 kg

Tara	0,277 kg	
Peso Lordo	6,34 kg	
Num imballo primario per secondario	6	
Pallet	Europallet	
Dimensioni	80x120x202,0 cm	
Num Imballi secondari per pallet	90 (10 strati x 9 cartoni)	
Codice EAN imballo primario	8003495118375	
Codice EAN imballo secondario	08003495918371	
TMC Mesi	24	
Ingredienti	Scarola.	
Istruzioni per l'uso	Padella: Versare il prodotto ancora surgelato in una padella antiaderente con un filo di olio, mettere il coperchio e lasciare cuocere 9 minuti a fuoco moderato e utilizzare nel modo desiderato. ISTRUZIONI PER L'USO RIFERITE AD 1 kg DI PRODOTTO. ALIMENTO DA CONSUMARSI PREVIA COTTURA.	
Caratteristiche organolettiche	Note descrittive:	Valori:
Colore	Verde scuro naturale del prodotto	-
Aspetto	Cubetti individuali integri	-
Odore	Caratteristico senza odori estranei	-
Consistenza	Tenera non fibrosa	-
Sapore	Caratteristico senza sapori estranei	-
Caratteristiche Merceologiche	Valori determinati su 1000g di prodotto	
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 ambientali	25 g

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
M.V.E. (N° pezzi)	Sono i materiali di origine vegetale provenienti dal prodotto in considerazione non espressamente richiesti.	3 n° pezzi
Foglie brune (gr.)	foglie che presentano imbrunimenti interni o marginali di area superiore a 1 cmq	25 g
Radici/Resti di radici (N° pezzi)	sono le foglie che si presentano ancora unite all'apparato radicale o resti della radice stessa	4 n° pezzi
Unità mal formate (N° pezzi)	Unità di dimensioni < 50% rispetto alle dimensioni nominali della piastrina	9 n° pezzi
Unità avvizzite (gr.)	sono le foglie che presentano forti perdite di idratazione.	30 g
Unità danneggiate (gr.)	sono le foglie che presentano danni evidenti dovuti ad eventi atmosferici quali grandinate, gelate, ecc. e/o attacchi parassitari	60 g
Caratteristiche chimico-fisiche		
Residuo Secco (% in peso)		4
Perossidasi (sec.)		60
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	67 kJ
Energia	16 kcal
Grassi totali	0 g
di cui acidi grassi saturi	0 g
Carboidrati	1,8 g
di cui zuccheri	1 g
Fibre	2 g
Proteine	1,2 g
Sale	0,08 g

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 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