



SCHEDA TECNICA  
CARCIOFI CUORI INTERI SURGELATI  
OROGEL FOOD SERVICE - I VEGETALI  
2,5 kg BUSTA

OROGEL S.p.A CONSORTILE Cesena  
Cod. SM - 310232 Rev.3 del 31-10-2018

<b>Fornitore</b>	OROGEL S.p.A CONSORTILE - Via Dismano, 2600 - 47522 Cesena (FC) Tel: 0547-3771 Fax: 0547-377016 Web <a href="http://www.orojel.it">www.orojel.it</a> Email: <a href="mailto:info@orojel.it">info@orojel.it</a>
<b>Stabilimento</b>	CESENA: Via Dismano, 2830 47522 (FC) Italia
<b>Nome del Prodotto</b>	CARCIOFI CUORI INTERI SURGELATI
<b>Denominazione legale</b>	Carciofi cuori interi 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>	2,5 kg BUSTA
<b>Imballo Primario 1</b>	BUSTA
Qualità	Polietilene
Dimensioni	322,5 X 430 mm
Peso Netto	2,5 kg
Tara	0,017 kg
Peso Lordo	<u>2,52</u> kg
<b>Imballo Secondario 1</b>	Cartone
Qualità	Cartone ondulato
Dimensioni	391x256x132 mm
Peso Netto	5 kg
Tara	0,233 kg
Peso Lordo	<u>5,27</u> kg

Num imballo primario per secondario	2	
<b>Pallet</b>	Europallet	
Dimensioni	80x120x199.0 cm	
Num Imballi secondari per pallet	126 ( 14 strati X 9 cartoni)	
<b>Codice EAN imballo primario</b>	8003495000205	
<b>Codice EAN imballo secondario</b>	08003495922323	
<b>TMC Mesi</b>	24	
<b>Ingredienti</b>	Carciofi.	
<b>Istruzioni per l'uso</b>	<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, 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>	
<b>Caratteristiche organolettiche</b>	Note descrittive:	Valori:
Colore	Giallo paglierino	-
Consistenza	Ferma e soda, non fibrosa o legnosa	-
Aspetto	Cuori interi individuali	-
Sapore	Caratteristico, leggermente acidulo	-
Odore	Tipicamente fresco, non forte	-
<b>Caratteristiche Merceologiche</b>		Valori determinati su 1000g di prodotto
Unità insuff. scottate (N° pezzi)	sono i cuori di carciofo che dopo sezionamento ed esposizione all'aria per almeno 30 minuti, evidenziano un inscurimento e/o inverdimento marcato del cuore	4 n° pezzi
Unità mal tornite (N° pezzi)	sono le unità che dopo l'operazione di tornitura si presentano vuote internamente	6 n° pezzi
Unità gravemente macchiate (N° pezzi)	sono le unità che presentano macchie per una superficie totale superiore a 1 cmq dovute ad attacchi parassitari e/o crittogamici	4 n° pezzi

M.V.E. (N° pezzi)	sono i materiali di origine vegetale provenienti dalla pianta in considerazione non espressamente richiesti	2 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
Unità con spine (N° pezzi)		3 n° pezzi
Unità con peluria evidente (N° pezzi)		5 n° pezzi
Unità leggermente macchiate (N° pezzi)	sono le unità che presentano macchie per una superficie totale inferiore a 1 cmq dovute ad attacchi parassitari e/o crittogamic	5 n° pezzi
Unità flaccide (N° pezzi)	sono le unità che si presentano flaccide nella parte interna dovuto ad una troppo elevata cottura, ad un dosaggio sbagliato degli acidi nei quali il prodotto semilavorato viene conservato	4 n° pezzi
Foglie libere (g)	sono le brattee o i grumi di esse completamente separate dal prodotto	50 g
<b>Caratteristiche chimico-fisiche</b>		
Residuo Secco (% in peso)		9
Pezatura	25 ± 5 Pz./Kg	22 - 32 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</b>	Prodotto esente da organismi geneticamente modificati	

<b>Allergeni (Regolamento C.E.) V=Presente X=Assente T=Tracce</b>	Presente come ingrediente	Presente 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 <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

Caratteristiche Microbiologiche *	Unità di misura	VALORE TARGET	VALORE MAX
Conta mesofili totale	ufc/g	10 <sup>5</sup>	10 <sup>6</sup>
Coliformi totali	ufc/g	10 <sup>3</sup>	5x10 <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	1 <u>54</u> kJ
Energia	<u>37</u> kcal
Grassi totali	<u>0.4</u> g
di cui acidi grassi saturi	0 g
Carboidrati	<u>4</u> g
di cui zuccheri	1 g

Fibre	4,6 g
Proteine	2 g
Sale	0,05 g

<b>Certificazioni di stabilimento e adeguamento legislativo</b>	<p>CERTIFICAZIONE DI SISTEMA QUALITÀ ISO 9001  CERTIFICAZIONE IFS  CERTIFICAZIONE OHSAS 18001  CERTIFICAZIONE ISO 14001  Sistema HACCP applicato secondo la legislazione vigente.  Trasporto effettuato in regime di temperatura controllata secondo quanto disposto dalle leggi vigenti.</p>
---	---

Questo documento contiene informazioni riservate di proprietà di Orogel S.p.A. Consortile, 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**