



SCHEDA TECNICA
BROCCOLI ROSETTE SURGELATI
OROGEL FOOD SERVICE
2000 g BUSTA

OROGEL SOC. COOP. AGRICOLA CESENA
Cod. SM - 310280 Rev.1 del 21-10-2024

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	CESENA: Via Dismano, 2830 47522 (FC) Italia / POLICORO: Via Zara, snc Z.I. 75025 (MT) Italia
Nome del Prodotto	BROCCOLI ROSETTE SURGELATI
Denominazione legale	Broccoli rosette surgelati
Origine	Italia
Claim Nutrizionale	Naturalmente ricchi di fibre e Vitamina C
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	2000 g BUSTA
Imballo Primario 1	BUSTA
Qualità	Polietilene
Dimensioni	322,5 X 480 mm
Peso Netto	2 kg
Tara	0,019 kg
Peso Lordo	2,02 kg
Imballo Secondario 1	Cartone
Qualità	Cartone ondulato
Dimensioni	388x256x302 mm
Peso Netto	8 kg

Tara	<u>0.314</u> kg	
Peso Lordo	<u>8.39</u> kg	
Num imballo primario per secondario	4	
Pallet	Europallet	
Dimensioni	80x120x196,0 cm	
Num Imballi secondari per pallet	54 (6 strati x 9 cartoni)	
Codice EAN imballo primario	8003495102800	
Codice EAN imballo secondario	08003495902806	
TMC Mesi	24	
Ingredienti	Broccoli.	
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 9 minuti. Togliere dal forno ed usare nel modo desiderato.</p> <p><u>Microonde 800W: Preparare una porzione di prodotto ancora surgelato pari a 125g. versare in un contenitore adatto al microonde, chiudere con coperchio e cuocere a 800watt per 4 minuti.</u></p> <p>Padella: Versare il prodotto ancora surgelato in una padella antiaderente con un filo di olio extravergine di oliva e 6 cucchiaini di acqua, mettere il coperchio e lasciare cuocere 20 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 8 minuti, scolare 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	Caratteristico, senza retrogusti estranei	-
Consistenza	Tenera non fibrosa o legnosa	-
Odore	Fresco naturale	-
Aspetto	Infiorescenze individuali	-
Colore	Infiorescenze verdi, gambo verde chiaro	-
Caratteristiche Merceologiche	Valori determinati su 1000g di prodotto	

M.V.E. (N° pezzi)	Sono i materiali di origine vegetale non provenienti dalla pianta in questione	3 n° pezzi
Agglomerati > di 3 pz (N. pezzi)	Sono gli agglomerati composti da 3 o più unità, di difficile disgregazione	2 n° pezzi
Unità con infiorescenze sviluppate (N° pezzi)	sono le rosette di broccoli che presentano una evidente struttura floreale aperta dovuta ad un elevato grado di maturazione.	5 n° pezzi
Unità gravemente macchiate (N° pezzi)	Sono le unità che presentano macchie o gruppi di macchie di colore anomalo, a causa di eventi atmosferici o attacchi crittogamici, per un'area superiore a 1 cmq-	4 n° pezzi
Unità ossidate (N° pezzi)	Sono le unità che presentano superficie di taglio imbrunita, causata da un prolungato contatto con l'aria prima della surgelazione	4 n° pezzi
M.E. (N° pezzi)	sono i materiali di derivazione varia e casuale, non provenienti dalla pianta in considerazione, come insetti o parti di essi, legno, vetro, impurità minerali, sabbia, metalli, ...	0 n° pezzi
Unità leggermente macchiate (N° pezzi)	Sono le unità che presentano macchie o gruppi di macchie di colore anomalo, a causa di eventi atmosferici o attacchi crittogamici, per un'area inferiore a 1 cmq.	7 n° pezzi
Unità danneggiate meccanicamente (N° pezzi)	Sono le unità che presentano evidenti danni fisici, come fessure, rotture, causate da errate azioni meccaniche o insetti.	8 n° pezzi
Agglomerati = 2 pezzi (N° pezzi)	Sono gli agglomerati composti da 2 unità, di difficile disgregazione	4 n° pezzi
Frammenti < 1 cm (g)	Sono le unità di dimensioni < 1 cm	50 g
Caratteristiche chimico-fisiche		
Perossidasi (sec.)		Negativa tra 20 e 60"
Residuo Secco (% in peso)		Min 7%
Unità con diametro > 40 e < 80 mm (%)	Sono le unità con diametro > 40 e <80 mm	Min 80%
Unità con diametro >80 mm (% in peso)	Sono le unità con diametro > 80 mm	0%

Unità con gambo >7cm (N° pezzi)	Sono le unità con gambo > 7 cm	10 n° pezzi
Unità con diametro >= 20 e <=40 mm (%)	Sono le unità con diametro >= 20 e <= 40 mm	Max 20%
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	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 SO2	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	112 kJ
Energia	27 kcal
Grassi totali	0,4 g
di cui acidi grassi saturi	0 g
Carboidrati	2 g
di cui zuccheri	1,6 g
Fibre	3 g
Proteine	2,3 g
Sale	0,04 g
Vitamina C	40 mg (50 %)*

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

Modalità di conservazione	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.
----------------------------------	--

Certificazioni di stabilimento e adeguamento legislativo	<p>CERTIFICAZIONE IFS</p> <p>CERTIFICAZIONE ISO 45001</p> <p>Sistema HACCP applicato secondo la legislazione vigente.</p> <p>Trasporto effettuato in regime di temperatura controllata secondo quanto disposto dalle leggi vigenti.</p> <p>Tracciabilità gestita in conformità alla legislazione vigente.</p> <p>Materiali idonei al contatto alimentare in conformità alla legislazione vigente.</p> <p><u>CERTIFICAZIONE ISO 14001</u></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