

<b>SCHEDA TECNICA</b>	<b>ZUCCHINE DISCO SURGELATE BUSTA 2500 g</b> <b><u>Il biologico- Food Service</u></b>
	OROGEL S.p.A. <u>CONSORTILE CESENA</u> Cod. SM 319179 Rev. <u>04</u> del <u>06/09/2012</u> Pag. 1 di 2

<b>Fornitore:</b>	OROGEL S.p.A. – Via Dismano, 2600 – 47023 Pievesestina di Cesena (FC) Tel 0547-3771 Fax 0547/317551 INTERNET: <a href="http://www.gruppo-orogel.it">http://www.gruppo-orogel.it</a> E-MAIL: info@orogel.it		
<b>Nome del prodotto:</b>	Zucchine rondelle surgelate da agricoltura biologica		
<b>Denominazione merceologica:</b>	Zucchine surgelate		
<b>Marchio:</b>	<u>Il biologico- Food Service</u>		
<b>Peso e Tipo di confezione:</b>	2500 g Busta		
<b>Imballo primario:</b>	Busta		
Qualità:	Polietilene per alimenti		
Dimensioni busta chiusa:	322,5x 430 mm		
<b>Imballo secondario:</b>	Cartone ondulato		
Dimensioni in mm:	391x256x252		
N° buste per cartone:	4		
Peso netto cartone:	4 x 2500 g = Kg 10		
N° cartoni per bancale:	63 (9 cartoni per 7 strati)		
<b>Bancale:</b>	Europallet		
Dimensioni in cm:	80 x 120 x 210 altezza max		
<b>Codici:</b>	8/003495/191798		
<b>T.M.C.:</b>	24 mesi dal confezionamento		
<b>Ingredienti:</b>	<u>Zucchine da agricoltura biologica</u>		
<b>Istruzioni per l'uso:</b>	Versare il prodotto ancora surgelato in acqua bollente salata. Attendere che l'acqua torni a bollire e lasciare cuocere per 10 minuti circa. Scolare e preparare nel modo desiderato.		
<b>Caratteristiche organolettiche:</b>			
Aspetto:	Dischi individuali		
Colore:	Corteccia esterna verde e pasta interna gialla iridescente		
Odore:	Fresco e naturale		
Sapore:	Tipico, senza retrogusti estranei		
Consistenza:	Tenera, carnosa non fibrosa o spugnosa		
<b>Caratteristiche merceologiche:</b>	Valori determinati su 1000 g di prodotto		
Materiale estraneo:	0 (zero) n° pezzi		
Materiale vegetale estraneo:	1 n° pezzi		
Unità gravemente macchiate:	2 n° pezzi (sup. > 16 mmq)		
Unità leggermente macchiate:	8 n° pezzi (sup. < 16 mmq)		
Agglomerati (> 5 unità):	2 n° pezzi		
Agglomerati (3-5 unità):	12 n° pezzi		
Unità maltagliate:	70 g		
Fondi:	6 n° pezzi		
Frammenti:	60 g		
<b>Caratteristiche fisico chimiche:</b>			
Diametro:	36/45 mm		
Spessore:	6/8 mm		
Residuo secco:	> 7%		
Perossidasi:	negativa a 10''		
<b>Pesticidi ed altri contaminanti:</b>	Il prodotto finito deve essere conforme a quanto stabilito dalle leggi europee e nazionali relativamente ai prodotti dichiarati biologici come da Regolamento CE 834/2007e s.m.i.		
<b>Modificazioni genetiche O.G.M.:</b>	Prodotto esente da organismi geneticamente modificati.		
<b>Allergeni ( Regolamento C.E.)</b>	Presente come ingrediente += presente	Presente nello stesso sito produttivo += presente	NOTE
Presenza di cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati	-	+	
Presenza di crostacei e prodotti a base di crostacei	-	+	

SCHEMA TECNICA	ZUCCHINE DISCO SURGELATE BUSTA 2500 g <b>Il biologico- Food Service</b>
	OROGEL S.p.A. <u>CONSORTILE CESENA</u> Cod. SM 319179 Rev. 04 del 06/09/2012 Pag. 2 di 2

Presenza di uova e prodotti a base di uova	-	-	
Presenza di pesce e prodotti a base di pesce	-	+	
Presenza di arachidi e prodotti a base di arachidi	-	-	
Presenza di soia e prodotti a base di soia	-	+	
Presenza di latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)	-	+	
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</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	-	-	
Presenza di sedano e prodotti a base di sedano	-	+	
Presenza di senape e prodotti a base di senape	-	-	
Presenza di semi di sesamo e prodotti a base di sesamo	-	-	
Presenza di anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO <sub>2</sub>	-	-	
Presenza di lupino e prodotti a base di lupino	-	-	
Presenza di molluschi e prodotto a base di molluschi	-	+	
<b>Caratteristiche microbiologiche:</b>	(Secondo piano di campionamento a 3 classi come previsto da raccomandazione Istituto Italiano Alimenti Surgelati 022/93)		
	m	M	c
Conta mesofili totale:	10 <sup>5</sup>	10 <sup>6</sup>	2
Coliformi totali:	10 <sup>3</sup>	5x10 <sup>3</sup>	2
Escherichia coli:	10	10 <sup>2</sup>	2
Listeria monocytogenes:	11	110	2
Salmonella:	Assente in 25 g di prodotto		
<b>Certificazioni e Adeguamento Legislativo:</b>	Azienda controllata da Organismo di Controllo accreditato C.C.P.B. Consorzio per il Controllo dei Prodotti Biologici – Codice Organismo di Controllo: IT CPB Autorizzazione D.M. M.R.A.A.F. n° 9697169 del 18/12/96 Accreditemento Sincert Registrazione n° 043B. CERTIFICAZIONE DI SISTEMA QUALITÀ' ISO 9001. CERTIFICAZIONE IFS - <u>BRC</u> Sistema HACCP applicato secondo la legislazione vigente. Prove chimiche e microbiologiche effettuate presso il laboratorio aziendale riconosciuto dal Ministero della Sanità e accreditato <u>Accredia</u> n° 126. Trasporto effettuato in regime di temperatura controllata secondo quanto disposto dalle leggi vigenti.		

Questo documento contiene informazioni riservate di proprietà della Orogel S.p.A. Consortile. Qualsiasi uso da parte di terzi senza autorizzazione della società emittente sarà perseguito a termini 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	<u>C. Neri</u>	
Verifica e Approvazione DQI	S. Giorgini	

**Il presente documento è conforme all'originale firmato, depositato presso DQI.**