

SCHEDA TECNICA	ZUCCHINE DISCO SURGELATE - GRAN MENU' - BUSTA 2500 g		
	OROGEL S.P.A. CESENA		
	Cod. SM 441581 Rev. 3 del 10/11/08 Pag. 1 di 2		

Fornitore:	OROGEL S.p.A. – Via Dismano, 2600 – 47023 Pievesestina di Cesena (FC) Tel 0547-3771 Fax 0547/317551 INTERNET: http://www.oringel.it E-MAIL: info@oringel.it		
Nome del prodotto:	Zucchine disco surgelate		
Denominazione merceologica:	Zucchine surgelate		
Marchio:	Gran Menu'		
Peso e Tipo di confezione:	2500 g Busta		
Imballo primario:	Busta		
Qualità:	Polietilene per alimenti		
Dimensioni busta chiusa:	322,5 x 430 mm		
Codice ean:	8003495415818		
Imballo secondario:	Cartone ondulato		
Dimensioni:	391 x 256 x 252 mm		
N° buste per cartone:	4		
Peso netto cartone:	4 x 2500 g = Kg 10		
N° cartoni per bancale:	63 (9 cartoni per 7 strati)		
Bancale:	Europallet		
Dimensioni in cm:	80 x 120 x 210 altezza max		
T.M.C.:	24 mesi		
Ingredienti:	Zucchine		
Istruzioni per l'uso:	Utilizzare il prodotto come se fosse fresco e già pulito. Non occorre scongelare.		
Caratteristiche organolettiche:			
Aspetto:	Dischi integre individuali		
Colore:	Corteccia esterna verde e polpa interna gialla		
Odore:	Tipicamente fresco, e naturale		
Sapore:	Tipico senza retrogusti		
Consistenza:	Tenera, carnosa, non fibrosa o spugnosa		
Caratteristiche merceologiche:	Valori determinati su 1000 g di prodotto		
Materiale estraneo:	0 (zero) n° pezzi		
M.V.E.:	2 n° pezzi		
Agglomerati > 5 pezzi:	2 n° pezzi		
Unità gravemente macchiate (> 16 mmq):	6 n° pezzi		
Unità leggermente macchiate (sup. > 16 mmq):	10 n° pezzi		
Unità agglomerate 3 - 5 pz:	16 n° pezzi		
Unità mal tagliate:	130 g		
Unità rotte (sup. > 50 %):	150 g		
Fondi:	8 n° pezzi		
Frammenti (< 50 %):	100 g		
Caratteristiche chimico-fisiche:			
Dimensioni nominali:	Diametro 36-45 mm; spessore 6-8 mm		
Perossidasi:	Negativa fra 10" e 40"		
Residuo secco:	Min. 7 %		
Pesticidi ed altri contaminanti:	Prodotto conforme alle norme Europee ed Italiane in vigore, riguardanti la quantità massima di residui di sostanze attive tollerate nei prodotti alimentari, inclusi micotossine, metalli pesanti, radionuclidi, ecc.		
Modificazioni genetiche O.G.M.:	Prodotto esente da organismi geneticamente modificati.		
Allergeni (Dir. CE)	Presente come ingrediente += presente	Presente nello stesso sito produttivo += presente	NOTE

SCHEDA TECNICA	ZUCCHINE DISCO SURGELATE - GRAN MENU' - BUSTA 2500 g
	OROGEL S.P.A. CESENA
	Cod. SM 441581 Rev. 3 del 10/11/08 Pag. 2 di 2

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	-	+	
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 (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	-	-	
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 ₂	-	-	
Presenza di lupino e prodotti a base di lupino	-	-	
Presenza di molluschi e prodotto a base di molluschi	-	±	
Caratteristiche microbiologiche:	(Secondo piano di campionamento a 3 classi come previsto da raccomandazione Istituto Italiano Alimenti Surgelati 022/93)		
	m	M	n
Conta mesofili totale:	10 ⁵	10 ⁶	5
Coliformi totali:	10 ³	5x10 ³	5
Escherichia coli:	10	10 ²	5
Listeria monocytogenes:	11	110	5
Salmonella:	Assente in 25 g di prodotto		
Certificazioni e Adeguamento Legislativo:	CERTIFICAZIONE DI SISTEMA QUALITÀ' ISO 9001 CERTIFICAZIONE IFS Sistema HACCP applicato secondo la legislazione vigente. Prove chimiche e microbiologiche effettuate presso il laboratorio aziendale riconosciuto dal Ministero della Sanità e accreditato Sinal 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. 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	D. Miserochi
Verifica e Approvazione DQI	S. Giorgini