



SCHEDA TECNICA
BASILICO TRITATO SURGELATO
NEUTRO - I VEGETALI
500 g BUSTA

OROGEL S.p.A CONSORTILE Cesena
Cod. SM - 310194 Rev.2 del 27-09-2017

Fornitore	OROGEL S.p.A CONSORTILE - Via Dismano, 2600 - 47522 Cesena (FC) Tel: 0547-3771 Fax: 0547-377016 Web www.oroget.it Email: info@oroget.it
Stabilimento	CESENA: Via Dismano, 2830 47522 (FC) Italia
Nome del Prodotto	BASILICO TRITATO SURGELATO
Denominazione legale	Basilico tritato surgelato
Origine	Italia
Marchio	NEUTRO
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	500 g BUSTA
Imballo Primario 1	BUSTA
Qualità	Polietilene
Dimensioni	220 X 310 mm
Peso Netto	0,5 kg
Tara	0,01 kg
Peso Lordo	0,51 kg
Imballo Secondario 1	Cartone
Qualità	Cartone ondulato
Dimensioni	391x256x167 mm
Peso Netto	4 kg
Tara	0,26 kg
Peso Lordo	4,33 kg

Num imballo primario per secondario	8	
Pallet	Europallet	
Dimensioni	80 X 120 X 98,5 cm	
Num Imballi secondari per pallet	45 (5 strati X 9 cartoni)	
Codice EAN imballo primario	8003495101940	
Codice EAN imballo secondario	08003495901946	
TMC Mesi	24	
Ingredienti	Basilico.	
Istruzioni per l'uso	Utilizzare il prodotto come fosse fresco, già pulito e pronto alla cottura. Non occorre scongelare. ALIMENTO DA CONSUMARSI PREVIA COTTURA	
Caratteristiche organolettiche	Note descrittive:	Valori:
Colore	Verde scuro uniforme e caratteristico	-
Consistenza	Tenera non fibrosa o legnosa	-
Aspetto	Foglie e gambi tritati	-
Sapore	Tipico senza retrogusti estranei	-
Odore	Fresco e naturale	-
Caratteristiche Merceologiche		Valori determinati su 1000g di prodotto
M.V.E. (N° pezzi)		3 n° pezzi
M.E. (N° pezzi)		0 n° pezzi
Unità secche (g)		30 g
unità macchiate (g)		70 g
Gambi (g)	sono le parti di gambi con diametro superiore a 3 mm nel prodotto in forma libera	60 g
Caratteristiche chimico-fisiche		
Residuo Secco (% in peso)		8

Perossidasi positiva (sec.)		
Forme e dimensioni	Fiocchi 1 - 8 mm	
Residui da prodotti fitosanitari e altri contaminanti	Prodotto ottenuto dall'applicazione dei principi della produzione integrata, con un significativo impegno all' <u>eliminazione</u> dei residui da fitofarmaci che comunque non possono superare il 30 % del limite di legge previsto.	
Modificazioni genetiche O.G.M	Prodotto esente da organismi geneticamente modificati	

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

Caratteristiche Microbiologiche *	(Secondo il piano di campionamento a 3 classi come previsto da raccomandazione Istituto Italiano Alimenti Surgelati 022/93)			
	Unità di misura	m	M	c

Conta mesofili totale	ufc/g	10 ⁶	5x10 ⁶	2	5
Coliformi totali	ufc/g	5x10 ³	15x10 ³	2	5
Escherichia coli	ufc/g	10	10 ²	2	5
Listeria monocytogenes	ufc/ g	10	100	2	5
Salmonella	Assente in 25g				
*Valori microbiologici da riferirsi al prodotto da consumarsi previa cottura					

Dichiarazione Nutrizionale	Valori medi per 100g di prodotto
Energia	110 kJ
Energia	27 kcal
Grassi totali	0,5 g
di cui acidi grassi saturi	0 g
Carboidrati	1,3 g
di cui zuccheri	0 g
Fibre	3,2 g
Proteine	2,6 g
Sale	0,02 g

Certificazioni Orogel e adeguamento legislativo	<p>CERTIFICAZIONE DI SISTEMA QUALITÀ ISO 9001 CERTIFICAZIONE IFS CERTIFICAZIONE BRC 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