



SCHEDA TECNICA
AGLIO SURGELATO
OROGEL - I VEGETALI
100 g ASTUCCI

OROGEL SOC. COOP. AGRICOLA CESENA
Cod. SM - 507006 Rev.0 del 02-01-2020

Fornitore	OROGEL SOC. COOP. AGRICOLA - Via Dismano, 2830 - 47522 Cesena (FC) Tel: 0547-3771 Fax: 0547-377016 Web www.orongel.com Email: info@orongel.it
Stabilimento	CESENA: Via Dismano, 2830 47522 (FC) Italia
Nome del Prodotto	AGLIO SURGELATO
Denominazione legale	Aglio a cubetti surgelato con olio di semi di girasole
Origine	Italia
Marchio	OROGEL
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	100 g ASTUCCI
Imballo Primario 1	ASTUCCI
Qualità	Cartone
Dimensioni	76x52x80 mm
Peso Netto	0,1 kg
Tara	0,011 kg
Peso Lordo	0,11 kg
Imballo Secondario 1	Fardello
Qualità	Termoretraibile
Peso Netto	0,8 kg
Tara	0,009 kg
Peso Lordo	0,89 kg

Num imballo primario per secondario	8	
Pallet	Europallet	
Dimensioni	80x120x0,0 cm	
Num Imballi secondari per pallet	550 (22 strati x 25 cartoni)	
Codice EAN imballo primario	8003495070062	
Codice EAN imballo secondario	08003495970065	
TMC Mesi	24	
Ingredienti	Aglio, olio di semi di girasole (max 3%). L'olio ha lo scopo di conservare meglio l'integrità del prodotto, facilitandone il dosaggio sulle tue preparazioni.	
Istruzioni per l'uso	Usa l'aglio senza necessità di scongelarlo preventivamente. Richiudi con cura l'astuccio e riponilo nel freezer per un utilizzo successivo. ALIMENTO DA CONSUMARSI PREVIA COTTURA.	
Caratteristiche organolettiche	Note descrittive:	Valori:
Odore	Gradevole, aromatico, assenza di odori anomali	-
Aspetto	Cubetti irregolari	-
Consistenza	Soda, non fibrosa o legnosa	-
Sapore	Tipico, senza retrogusti estranei	-
Colore	Bianco crema uniforme	-
Caratteristiche Merceologiche		Valori determinati su 1000g di prodotto
M.V.E. (N° pezzi)		2 n° pezzi
Unità gravemente macchiate (% in peso)	Unità che evidenziano macchie di colore anomal dovute ad eventi atmosferici e/o attacchi crittogamici o parassitari di superficie superiore a 9 mmq	30 g
Unità agglomerate > 15 pezzi (N° pezzi)		4 n° pezzi

M.E. (N° pezzi)		0 n°pezzi
Unità leggermente macchiate (% in peso)		60 g
Unità agglomerate 5-15 (N° pezzi)		8 n° pezzi
Caratteristiche chimico-fisiche		
Residuo Secco (% in peso)		Min 30%
Aglio	aglio cubetti 4x4	Cubetti 4x4
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.	
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 L.</i>), nocciole (<i>Corylus avellana</i>), noci comuni (<i>Juglans regia</i>), noci di acagiù (<i>Anacardium occidentale</i>), noci pecan (<i>Carya illinoensis (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 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 ⁶	5x10 ⁶
Coliformi totali	ufc/g	5x10 ³	15x10 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	Per porzione (100 GR)di prodotto	AR % di prodotto
Energia	479 kJ	479 kJ	
Energia	114 kcal	114 kcal	
Grassi totali	1,5 g	1,5 g	
di cui acidi grassi saturi	0,2 g	0,2 g	
Carboidrati	19 g	19 g	
di cui zuccheri	1,6 g	1,6 g	
Fibre	3 g	3 g	
Proteine	4,5 g	4,5 g	
Sale	0,02 g	0,02 g	

Certificazioni di stabilimento e adeguamento legislativo	<p>CERTIFICAZIONE DI SISTEMA QUALITÀ ISO 9001</p> <p>CERTIFICAZIONE IFS</p> <p>CERTIFICAZIONE ISO 45001</p> <p>CERTIFICAZIONE ISO 14001</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>
-----------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

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