



SCHEDA TECNICA
VIRTU' DI BRODO VEGETALE SURGELATO
OROGEL - IL BENESSERE
200 g ASTUCCI

OROGEL SOC. COOP. AGRICOLA CESENA
Cod. SM - 351122 Rev.2 del 14-10-2021

Fornitore	OROGEL SOC. COOP. AGRICOLA - Via Dismano, 2830 - 47522 Cesena (FC) Tel: 0547-3771 Fax: 0547-377016 Web www.oringel.com Email: info@oringel.it
Stabilimento	CESENA: Via Dismano, 2830 47522 (FC) Italia
Nome del Prodotto	VIRTU' DI BRODO VEGETALE SURGELATO
Denominazione legale	Brodo vegetale concentrato in gocce, surgelato.
Origine	Italia
Claim Nutrizionale	Senza glutammato - Senza coloranti - Senza aromi - Senza glutine - 65% di calorie in meno della media dei brodi vegetali concentrati più <u>venduti</u> - <u>84% di verdura senza sale aggiunto.</u>
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	200 g ASTUCCI
Imballo Primario 1	ASTUCCI
Qualità	Cartone
Dimensioni	110x52x110 mm
Peso Netto	0,2 kg
Tara	0,02 kg
Peso Lordo	0,22 kg
Num imballo primario per secondario	8
Pallet	Europallet
Dimensioni	80x120x191,0 cm

Num Imballi secondari per pallet	272 (16 strati x 17 cartoni)	
Codice EAN imballo primario	8003495511220	
Codice EAN imballo secondario	08003495911228	
TMC Mesi	24	
Ingredienti	Vegetali 84% (carote, zucchine, SEDANO, pomodoro, cipolla), acqua, prezzemolo. SENZA GLUTINE.	
Istruzioni per l'uso	Pentola: Versa 100 g di Virtù di brodo (circa 20 gocce) in un litro di acqua in ebollizione. Lascia bollire un minuto e utilizzalo come il tuo brodo vegetale. Per preparare una porzione di brodo usa solo 5 gocce in 250 ml di acqua. ALIMENTO DA CONSUMARSI PREVIA COTTURA.	
Caratteristiche organolettiche	Note descrittive:	Valori:
Colore	Naturale, tipico degli ingredienti utilizzati	-
Odore	Caratteristico senza odori estranei	-
Sapore	Delicato senza retrogusti estranei	-
Consistenza	Liquida	-
Aspetto	Gocce integre e individuali	-
Caratteristiche Merceologiche		Valori determinati su 1000g di prodotto
M.E. (N° pezzi)	sono i materiali di origine vegetale e non, di derivazione varia e casuale, non provenienti dal prodotto in considerazione, quali insetti o parti di essi, lumache, bacche, legno, vetro, impurità minerali, sabbia, metalli, ecc.	0 n° pezzi
M.V.E. (N° pezzi)	sono i materiali vegetali di varia origine provenienti dalla pianta in considerazione non espressamente richiesti	2 n° pezzi
Unità disidratate (N° pezzi)	sono le gocce che presentano un'evidente decolorazione dovuta ad un'eccessiva perdita di acqua causata da inadeguata conservazione	6 n° pezzi
Agglomerati > 5 pezzi (N° pezzi)	sono gli agglomerati formati da più di sei gocce di difficile separazione	4 n° pezzi

Agglomerati 3-5 pezzi (N° pezzi)	sono gli agglomerati formati da 3 a 5 unità di difficile separazione	6 n° pezzi
Unità irregolari (g)	sono le unità che presentano un diametro superiore a 33 mm	160 g
Unità rotte (g)	sono le gocce che presentano rotture superiori al 50% della superficie	70 g
Frammenti (g)	sono le gocce che presentano una dimensione inferiore a 1 cm	60 g
Caratteristiche chimico-fisiche		
Residuo Secco (% in peso)		Min 7%
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</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	V	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	3x10 ⁵	10 ⁶
Coliformi totali	ufc/g	10 ³	5x10 ³
Escherichia coli	ufc/g	10	10 ²
Listeria monocytogenes	ufc/g	-	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 (250 ml) di prodotto	AR % di prodotto
Energia	8 kJ	20 kJ	
Energia	2 kcal	5 kcal	
Grassi totali	0 g	0 g	
di cui acidi grassi saturi	0 g	0 g	
Carboidrati	0,3 g	0,7 g	
di cui zuccheri	0,3 g	0,7 g	
Fibre	0,1 g	0,4 g	
Proteine	0,1 g	0,2 g	

Sale	0,01 g	0,02 g	
------	--------	--------	--

I valori nutritivi si riferiscono al prodotto pronto secondo le istruzioni d'uso indicate.

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

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