



**Codice:**

**88267**

**Descrizione:**

**CAROTE "BIO OROGEL" DISCO KG.2,5 GELO...**

**DENOMINAZIONE DI VENDITA**

**ULTERIORE DESCRIZIONE PRODOTTO**

**PROVENIENZA MATERIA PRIMA**

**INGREDIENTI**

**ALLERGENI**

CAROTE "BIO OROGEL" DISCO KG.2,5 GELO

Carote disco biologiche surgelate

Italia

Carote.

Assenti nel prodotto.

Presenti nello stesso sito produttivo:

cereali contenenti glutine, crostacei e prodotti a base di crostacei,uova e prodotti a base di uova,pesce e prodotti a base di pesce,soia e prodotti a base di soia,latte e prodotti a base di latte(compreso il lattosio),sedano e prodotti a base di sedano,molluschi e prodotto a base di molluschi.

**CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE**

**CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE**

Colletti: 5 n° pezzi

Unità legnose: 3 n° pezzi

Unità gravemente macchiate (>1 cmq): 7 n°pezzi

Agglomerati>5 pezzi: 3 n°pezzi

M.E. : 0 n°pezzi

Unità verdi: 8 n°pezzi

M.V.E.: 3 n°pezzi

Unità leggermente macchiate: 11 n°pezzi

Frammenti: 50 g

Unità con diametro >35 mm: 70 g

Unità con spessore>8 mm: 40 g

Unità con diametro<15 mm: 50 g

Unità danneggiate meccanicamente: 12 n°pezzi

Unità decolorate: 14 pezzi

Unità di spessore<6 mm : 40 g

Agglomerati 3-5 pezzi: 20 n°pezzi

Residuo Secco (% in peso): 7

Perossidasi (sec.): 20-60

Residui da prodotti fitosanitari e altri contaminanti: il

<b>CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE</b>	prodotto finito deve essere conforme a quanto stabilito dalle leggi Europee e nazionali relativamente ai prodotti dichiarati biologici come da Regolamento CE 834/2007 e s.m.i.
<b>CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE</b>	CMT: target $10^5$ ufc/g max $10^6$ ufc/g Coliformi totali ufc/g: target $10^3$ max $5 \times 10^3$ E.coli ufc/g: target 10 max $10^2$ L. monocytogenes ufc/g : target 10 max 100 Salmonella: assente in 25g Valori microbiologici da riferirsi al prodotto da consumarsi previa cottura.
<b>CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE</b>	Aspetto: Rondelle integre individuali Colore: arancione Odore: tipicamente fresco, non forte Sapore: caratteristico della varietà usata Consistenza: tenera, non fibrosa o molle
<b>VALORI NUTRIZIONALI/ENERGETICI</b>	Valori medi per 100 g di prodotto Energia: 154 kJ/ 37 Kcal Grassi totali: 0 g - di cui acidi grassi saturi: 0 g Carboidrati: 6,2 g - di cui zuccheri: 5,8 g Fibre: 3 g Proteine: 0,8 g Sale: 0,12 g SALE calcolato dal sodio naturalmente presente nell'alimento
<b>OGM</b>	Profondo esente da OGM

Prodotto esente da organismi geneticamente modificati

### MODALITÀ DI UTILIZZO

Forno a vapore: Stendere il prodotto ancora surgelato in una teglia forata e mettere in forno a vapore a 98°C. Attendere il ripristino della temperatura e lasciare cuocere 13 minuti. Togliere dal forno e usare nel modo desiderato.

PADELLA: Versare il prodotto ancora surgelato in una padella antiaderente con un filo di olio e 5 cucchiaini di acqua, mettere il coperchio e lasciare cuocere 18 minuti a fuoco moderato ed utilizzare nel modo desiderato.

PENTOLA: Versare il prodotto ancora surgelato in acqua bollente salata, attendere che l'acqua torni a bollire e

<b>MODALITÀ DI UTILIZZO</b>	lasciare cuocere 13 minuti, scolare ed utilizzare nel modo desiderato. -Da consumarsi previa cottura.- Istruzioni per l'uso sono riferite ad 1 Kg di Prodotto. Alimento da consumarsi previa cottura.
<b>TMC (DURABILITÀ)</b>	24 mesi
<b>IMBALLO PRIMARIO</b>	Busta in polietilene
<b>IMBALLO SECONDARIO</b>	Cartone ondulato
<b>DIMENSIONE IMBALLO PRIMARIO</b>	322,5 x 390 mm
<b>PESO NETTO SINGOLO PEZZO</b>	2,500 kg
<b>PESO LORDO SINGOLO PEZZO</b>	2,520 kg
<b>PESO IMBALLO PRIMARIO</b>	0,020 kg
<b>PESO NETTO DEL CARTONE</b>	10 kg
<b>PESO IMBALLO SECONDARIO</b>	0,290 kg
<b>PESO LORDO CARTONE</b>	10,370 kg
<b>CONTENUTO PER CARTONE</b>	n° 4
<b>CARTONI PER PALLET</b>	n° 72
<b>CARTONI PER STRATO</b>	n° 9
<b>N°STRATI PER PALLET</b>	n° 8
<b>DIMENSIONE DEL CARTONE</b>	391 x 256 x 217 mm
<b>MARCHIO</b>	Orogel Food Service OROGEL FOOD SERVICE
<b>BOLLO CEE</b>	IT BIO 009
<b>CODICE A BARRE SINGOLA UNITÀ</b>	8003495190289
<b>CODICE A BARRE CARTONE</b>	08003495990285
<b>NOMENCLATURA COMBINATA</b>	07108095
<b>STABILIMENTO DI PRODUZIONE</b>	Via Dismano, 2830 47522 (FC) Italia
<b>DATA REVISIONE SCHEMA</b>	Rev. 2 del 27/09/2017, confermata il 03/12/2022