

 soci della natura	www.ortoromi.it	Mod. 34 Rev 0 del 01/01/2019 Pag. 1 di 7
		emissione 2 Aprile 2023

Cuore di Riccia

Marchio: OrtoRomi

Ingrediente Ingredient	Nome scientifico Scientific name	Composizione% % composition	Forma Form	Origine Origin
Indivia riccia Curly endive	<i>Cichorium Endivia</i> L.	100%	Foglie tagliate a pezzettoni Leaves cut into pieces	UE EU

Classificazione merceologica:

🇬🇧 Trade description:

Ortaggio a foglia selezionato, mondato e lavato.
Selected, cut and washed vegetables.

Descrizione del prodotto:

🇬🇧 Product classification:

Prodotto lavato e pronto per il consumo.
Washed product, ready to eat.

Breve descrizione del processo produttivo:

🇬🇧 Short description of the production process:

La materia prima viene ispezionata, selezionata ed approvata dal C.Q. in ingresso, e stoccata con relativa lottizzazione in cella ad una temperatura inferiore agli 8°C per essere avviata alla lavorazione. Il ciclo di lavorazione prevede: cernita/monda, eventuale miscelazione del prodotto, una serie di lavaggi sequenziali per la sanificazione del prodotto, asciugatura, dosaggio e riempimento delle confezioni, controllo metal detector, controllo peso del prodotto finito, controllo ATM, controllo etichettatura e dell'integrità dell'imballo, allestimento dei colli ed il rapido stoccaggio in cella ad una temperatura inferiore agli 8°C per la distribuzione.

The raw material is inspected, selected and approved by the C.Q. incoming, and stored with relative subdivision in a cell at a temperature below 8°C to be sent for processing. The processing cycle includes: sorting/cleaning, possible mixing of the product, a series of sequential washings for the sanitization of the product, drying, dosing and filling of the packages, metal detector control, weight control of the finished product, ATM control, labeling control and integrity of the packaging, preparation of the packages and rapid storage in the cell at a temperature below 8°C for distribution.



UNI EN ISO 90018 - CERT. N° 14844-A - Bellizzi (SA)
UNI EN ISO 22005 - CERT. N° ALI 01319-DF - Bellizzi (SA)
UNI EN ISO 11233 - CERT. N° ALI 01319-C - Bellizzi (SA)



Cert. n. 6942000 - Bellizzi (SA)



Dichiarazione nutrizionale:

🇬🇧 Nutrition declaration:

		Contenuti medi per 100 g di prodotto Average values for 100g	Per porzione 82,5g Per portion 82,5g
Energia Energy	kJ	74	61
	kcal	18	15
Grassi Fats	g	<0,5	<0,5
di cui acidi grassi saturi of which saturated fatty acids	g	0,1	<0,1
Carboidrati Carbohydrates	g	1,1	0,9
di cui zuccheri of which sugars	g	0,6	0,5
Fibre Fibres	g	1,2	0,9
Proteine Protein	g	1,8	1,5
Sale Salt	g	0,04	0,03

FONTE: CALCOLO

SOURCE: CALCULATION

According to chapter 6 "Rounding up rule for foodstuffs values" of "guidance document for competent authorities for the control of legislative acts of UE "on labelling of December 2012 issued by the European Commission

Caratteristiche merceologico-organolettiche al confezionamento (esprese come % in peso):

🇬🇧 Product and organoleptic features at package time (expressed as % in weight):

Ossidazione

Oxidation

Alterazioni di colore (imbrunimenti...)

MAX 1%

Colour perishing (to get brown...)

Sapore: caratteristico della materia prima fresca, senza alterazioni

MAX 3%

Flavour: typical of the fresh primary product, without perishing.

Caratteristiche microbiologiche alla produzione:

🇬🇧 Microbiological features at production:

<i>Escherichia coli</i>	< 100 ufc/g a t0
<i>Escherichia coli</i>	< 100 cfu/g at t0
<i>Salmonella Spp.</i>	Assente /25 g
<i>Salmonella Spp.</i>	Absent /25 g
<i>Listeria monocytogenes</i>	Assente /25 g
<i>Listeria monocytogenes</i>	Absent /25 g



UNI EN ISO 90018 - CERT. N° 14844-A - Bellizzi (SA)
UNI EN ISO 22005 - CERT. N° ALI 01319-DF - Bellizzi (SA)
UNI EN ISO 11233 - CERT. N° ALI 01319-C - Bellizzi (SA)



Cert. n. 6942000 - Bellizzi (SA)

Allergeni:
 **Allergens:**

		Presenza nel prodotto (1) Presence in the product (1)	Presenza nel sito di lavorazione Presence in the processing site	Possibile presenza accidentale nel prodotto (2) Accidental possible presence in the products (2)
1	Cereali contenenti glutine e prodotti derivati Cereals containing gluten and products thereof	No No	Si Yes	No No
2	Crostacei e prodotti a base di crostacei Crustaceans and products thereof	No No	No No	No No
3	Uova e prodotti a base di uova Eggs and eggs products	No No	Si Yes	No No
4	Pesce e prodotti a base di pesce Fish and products thereof	No No	Si Yes	No No
5	Arachidi e prodotti a base di arachidi Peanuts and products thereof	No No	No No	No No
6	Soia e prodotti a base di soia Soy and products thereof	No No	No No	No No
7	Latte e prodotti a base di latte Milk and milk products	No No	Si Yes	No No
8	Frutta a guscio e prodotti derivati Nuts and derivatives	No No	Si Yes	No No
9	Sedano e prodotti a base di sedano Celery and derivatives	No No	Si Yes	No No
10	Senape o prodotti a base di senape Mustard and derivatives	No No	No No	No No
11	Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo Sesame seeds and products thereof	No No	No No	No No
12	Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO ₂ Sulphur dioxide and sulphites at concentration of more than a 10 mg/kg or 10 mg/l expressed as SO ₂	No No	No No	No No
13	Lupini e prodotti a base di lupini Lupin and products thereof	No No	No No	No No
14	Molluschi e prodotti a base di molluschi Molluscs and products based on molluscs	No No	No No	No No

 OrtoRomi [®] soci della natura	www.ortoromi.it	Mod. 34 Rev 0 del 01/01/2019 Pag. 4 di 7
		emissione 2 Aprile 2023

1) allergeni indicati ed evidenziati tra gli ingredienti

1) Listed allergens, highlighted in the ingredients

2) In caso di possibile presenza per contaminazione crociata dovuta alla lavorazione si indicherà in etichetta con la frase: *Può contenere tracce di "nome dell'allergene in grassetto o maiuscolo"*

2) In the event of possible cross-contamination arising from processing it will be specified with the following phrase "May contain traces of "name of the allergens in bold or uppercase".

Altre caratteristiche:

Other specifications:

Fitofarmaci: Agrochemicals (plant protection products):	Come da Reg. 396/2005 e ss.mm.ii. As provided by Reg. 396/2005 and ss.mm.ii.
Contaminanti chimici: Chemical contaminants:	Come da Reg. CE 915/2023 As provided by Reg. CE 915/2023
Scadenza (da consumare entro): Expiration date (Best before):	<ul style="list-style-type: none"> • 8+1 giorni alla produzione • 7 garantiti alla consegna • 8+1 days from production date • 7 guaranteed as delivered
Trasporto: Transport:	Con mezzi adatti al trasporto di alimenti, alla temperatura di massimo 8°C With refrigerated trucks at the maximum temperature of +8°C
Conservazione: Conservation:	Conservare in frigorifero a temperatura inferiore agli 8°C Store in a refrigerator below +8°C
Consumo: Use:	Consumare entro 2 giorni dall'apertura della confezione e comunque non oltre la data di scadenza. Consume within 2 days by opening package and in any case no later than the expiry date.
Ogm: GMOs:	Assenti Absent
Confezionato in atmosfera protettiva: ATM packed:	Sì Yes



UNI EN ISO 90018 - CERT. N° 14844-A - Bellizzi (SA)
UNI EN ISO 22005 - CERT. N° ALI 01319-DF - Bellizzi (SA)
UNI EN ISO 11233 - CERT. N° ALI 01319-C - Bellizzi (SA)



 OrtoRomi [®] soci della natura	www.ortoromi.it	Mod. 34 Rev 0 del 01/01/2019 Pag. 5 di 7
		emissione 2 Aprile 2023

Informazioni commerciali:

Commercial information:

Tipo di confezione: Package type:	Busta in PP5 marchio OrtoRomi (23x25x5)cm ca. PP5 bag OrtoRomi brand, about (23x25x5)cm
Caratteristiche alimentari: Food specifications:	Conformità alle norme vigenti e specificatamente Reg. (CE) 1935/2004, Reg. (CE) 2023/2006, D.M. 21/03/1973 (modificato dal D. 28/03/2003 n. 123), DPR 23/08/1982 n. 777 (modificato dal D.lvo 25/01/1992 n.108), Reg. 10/2011 In accordance with Reg. (CE) 1935/2004, Reg. (CE) 2023/2006, D.M. 21/03/1973 (modified by D. 28/03/2003 n. 123), DPR 23/08/1982 n. 777 (modified by D.lvo 25/01/1992 n.108), Reg. 10/2011
Simbolo imballo: Packaging symbol:	
Peso netto: Net weight:	165g e
Codice Ean: Ean code:	8018708941695
Codice articolo: Code:	2IRIB08165RTR
Pezzi per collo: Pieces per box:	8 pezzi 8 pieces
Tipo di collo: Box type:	Cartone PAP20 60x40x14 PAP20 box 60x40x14
Casse per strato: Boxes per layer:	Pls 80X120 = 4 Pls 100 X 120 = 5
Strati per pallet: Layers per pallet:	Pls 80X120 = 17 Pls 100X120 = 17
Casse per pallet: Boxes per pallet:	Pls 80X120 = 68 PLS 100 X 120 = 85



UNI EN ISO 90018 - CERT. N° 14844-A - Bellizzi (SA)
UNI EN ISO 22005 - CERT. N° ALI 01319-DF - Bellizzi (SA)
UNI EN ISO 11233 - CERT. N° ALI 01319-C - Bellizzi (SA)



Cert. n. 6942000 - Bellizzi (SA)



Tipo di collo: Box type:	Polymer Wood 60x40x16
Codice articolo: Code:	2IRIB08165RTRPOW
Pezzi per collo: Pieces per box:	8 pezzi 8 pieces
Casse per strato: Boxes per pallet:	Pls 80x120 = 4 Pls 100x120 = 5
Strati per pallet: Layers per pallet:	Pls 80X120 = 15 Pls 100x120 = 15
Casse per pallet: Boxes per pallet:	Pls 80X120 = 60 Pls 100x120 = 75
Tipo di collo: Box type:	CPR 60x40x16
Codice articolo: Code:	2IRIB08165RTRCP
Pezzi per collo: Pieces per box:	8 pezzi 8 pieces
Casse per strato: Boxes per pallet:	Pls 80X120 = 4 Pls 100 X 120 = 5
Strati per pallet: Layers per pallet:	Pls 80x120 = 15 Pls 100X120 = 15
Casse per pallet: Boxes per pallet:	Pls 80X120 = 60 Pls 100 X 120 = 75
Tipo di collo: Box type:	IFCO LL 60x40x13
Codice articolo: Code:	2IRIB08165RTRLL
Pezzi per collo: Pieces per box:	8 pezzi 8 pieces
Casse per strato: Boxes per pallet:	Pls 80X120 = 4
Strati per pallet: Layers per pallet:	Pls 80X120 = 14
Casse per pallet: Boxes per pallet:	Pls 80X120 = 56



UNI EN ISO 22005 – CERT. N° 6686 – Borgoriccio (PD)
DTP 021 – CERT. N° 1870 – Borgoriccio (PD)



GGN 4049928598714



UNI EN ISO 90018 – CERT. N° 14844-A – Bellizzi (SA)
UNI EN ISO 22005 – CERT. N° ALI 01319-DF – Bellizzi (SA)
UNI EN ISO 11233 – CERT. N° ALI 01319-C – Bellizzi (SA)



Cert. n. 6942000 – Bellizzi (SA)



 OrtoRomi [®] soci della natura	www.ortoromi.it	Mod. 34 Rev 0 del 01/01/2019 Pag. 7 di 7
		emissione 2 Aprile 2023

Codifica lotti:

🇬🇧 Lot coding:

Codifica interna di livello informatico che permette una rapida ricerca delle informazioni strategiche:

es: 4. 81. 5.198. 04. 9:43

stabilimento; linea confezionamento; anno; giorno giuliano; unità di carico; ora confezionamento

Internal coding informatics system that allows a quick search of strategic information:

es: 4. 81. 5.198. 04. 9:43

(plant, plant line, year, Julian day, loading unit, packing hour).

Siti produttivi:

🇬🇧 Production sites:

Prodotto confezionato da OrtoRomi Soc. Coop. Agr. nello stabilimento di (vedi prima cifra del codice lotto):

3. Bellizzi (SA), Via Olmo 34

4. Borgoricco (PD), Via Piovega 55.

Product packed by OrtoRomi Soc. Coop. Agr. In the plant of (see the first number of the lot code):

3. Bellizzi (SA), Via Olmo 34

4. Borgoricco (PD), Via Piovega 55.



UNI EN ISO 90018 – CERT. N° 14844-A – Bellizzi (SA)
UNI EN ISO 22005 – CERT. N° ALI 01319-DF – Bellizzi (SA)
UNI EN ISO 11233 – CERT. N° ALI 01319-C – Bellizzi (SA)



Cert. n. 6942000 – Bellizzi (SA)

