



SCHEDA TECNICA  
FAGIOLINI FINI SURGELATI  
OROGEL FOOD SERVICE - I VEGETALI  
2,5 Kg BUSTA

OROGEL S.p.A CONSORTILE Cesena  
Cod. SM - 300056 Rev.2 del 27-09-2017

<b>Fornitore</b>	OROGEL S.p.A CONSORTILE - Via Dismano, 2600 - 47522 Cesena (FC) Tel: 0547-3771 Fax: 0547-377016 Web <a href="http://www.oroget.it">www.oroget.it</a> Email: <a href="mailto:info@oroget.it">info@oroget.it</a>
<b>Stabilimento</b>	CESENA: Via Dismano, 2830 47522 (FC) Italia
<b>Nome del Prodotto</b>	FAGIOLINI FINI SURGELATI
<b>Denominazione legale</b>	Fagiolini fini surgelati
<b>Origine</b>	Italia
<b>Marchio</b>	OROGEL FOOD SERVICE
<b>Prodotto Certificato</b>	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.
<b>Peso e tipo confezione</b>	2,5 Kg BUSTA
<b>Imballo Primario 1</b>	BUSTA
Qualità	Polietilene
Dimensioni	322,5 X 460 mm
Peso Netto	2,5 kg
Tara	0,02 kg
Peso Lordo	2,52 kg
<b>Imballo Secondario 1</b>	Cartone
Qualità	Cartone ondulato
Dimensioni	391x256x292 mm
Peso Netto	10 kg
Tara	0,34 kg
Peso Lordo	10,41 kg

Num imballo primario per secondario	4	
<b>Pallet</b>	Europallet	
Dimensioni	80 X 120 X 190,2 cm	
Num Imballi secondari per pallet	54 ( 6 strati X 9 cartoni)	
<b>Codice EAN imballo primario</b>	8003495000564	
<b>Codice EAN imballo secondario</b>	08003495900567	
<b>TMC Mesi</b>	20	
<b>Ingredienti</b>	Fagiolini.	
<b>Istruzioni per l'uso</b>	<p>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 12 minuti. Togliere dal forno ed usare nel modo desiderato.</p> <p>Padella: Versare il prodotto ancora surgelato in una padella antiaderente con un filo d'olio e 1/2 litro di acqua, mettere il coperchio e lasciare cuocere 18 minuti a fuoco moderato ed utilizzare nel modo desiderato.</p> <p>Pentola: Versare il prodotto ancora surgelato in acqua bollente salata, attendere che l'acqua torni a bollire e lasciare cuocere 13 minuti, scolare ed utilizzare nel modo desiderato.</p> <p>ISTRUZIONI PER L'USO RIFERITE AD 1 kg DI PRODOTTO. ALIMENTO DA CONSUMARSI PREVIA COTTURA.</p>	
<b>Caratteristiche organolettiche</b>	Note descrittive:	Valori:
Colore	Verde omogeneo naturale	-
Consistenza	Tenera, senza filo, non fibrosi o molli	-
Aspetto	Fagiolini integri individuali	-
Sapore	Caratteristico senza sapori estranei	-
Odore	Caratteristico senza odori estranei	-
<b>Caratteristiche Merceologiche</b>		Valori determinati su 1000g di prodotto
Unità con filo (N° pezzi)		5 n° pezzi
Unità gravemente macchiate (N° pezzi)		3 n° pezzi
M.V.E. (N° pezzi)		2 n° pezzi
M.E. (N° pezzi)		0 n° pezzi

Unità ossidate (N° pezzi)		4 n° pezzi
Unità danneggiate meccanicamente (N° pezzi)		14 n° pezzi
Unità non spuntate (n° pezzi)		12 n° pezzi
Unità sovrature (N° pezzi)		5 n° pezzi
Unità spezzate (g)		80 g
Unità leggermente macchiate (N° pezzi)		8 n° pezzi
Unità decolorate (N° pezzi)		5 n° pezzi
Unità piatte (N° pezzi)		5 n° pezzi
Rapporto seme/bacello (%)		13 %
<b>Caratteristiche chimico-fisiche</b>		
Perossidasi (sec.)		20 - 60
Residuo Secco (% in peso)		7
Diametro (mm.)		<u>9.5</u>
Unità con diametro superiore (%)	>9,5 mm	10 %
Unità con diametro inferiore (% in peso)	< 8,5 mm	15 %
<b>Residui da prodotti fitosanitari e altri contaminanti</b>	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.	
<b>Modificazioni genetiche O.G.M</b>	Prodotto esente da organismi geneticamente modificati	

<b>Allergeni (Regolamento C.E.) V=Presente X=Assente T=Tracce</b>	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 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 SO <sub>2</sub>	X	X
Presenza di lupino e prodotti a base di lupino	X	X
Presenza di molluschi e prodotto a base di molluschi	X	V

<b>Caratteristiche Microbiologiche *</b>	(Secondo il piano di campionamento a 3 classi come previsto da raccomandazione Istituto Italiano Alimenti Surgelati 022/93)				
	Unità di misura	m	M	c	n
Conta mesofili totale	ufc/g	10 <sup>5</sup>	10 <sup>6</sup>	2	5
Coliformi totali	ufc/g	10 <sup>3</sup>	5x10 <sup>3</sup>	2	5
Escherichia coli	ufc/g	10	10 <sup>2</sup>	2	5
Listeria monocytogenes	ufc/ g	10	100	2	5
Salmonella	Assente in 25g				

\*Valori microbiologici da riferirsi al prodotto da consumarsi previa cottura

<b>Dichiarazione Nutrizionale</b>	Valori medi per 100g di prodotto
Energia	126 kJ
Energia	30 kcal

Grassi totali	0 g
di cui acidi grassi saturi	0 g
Carboidrati	3,7 g
di cui zuccheri	1,8 g
Fibre	2,9 g
Proteine	1,9 g
Sale	0,02 g

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

<b>Certificazioni Orogel e adeguamento legislativo</b>	<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**