| | |
|---|---|
| | SCHEDA TECNICA<br>MELANZANE A FETTE GRIGLIATE SURGELATE<br>OROGEL FOOD SERVICE - I VEGETALI<br>1000 g BUSTA |
| | OROGEL SOC. COOP. AGRICOLA CESENA<br>Cod. SM - 310204 Rev.3 del 22-10-2024 |

| | |
|---|---|
| **Fornitore** | OROGEL SOC. COOP. AGRICOLA - Via Dismano, 2830 - 47522 Cesena (FC)<br>Tel: 0547-3771 Fax: 0547-377016 Web www.orogel.it<br>Email: info@orogel.it |
| **Stabilimento** | CESENA: Via Dismano, 2830 47522 (FC) Italia / POLICORO: Via Zara, snc Z.I. 75025 (MT) Italia |
| **Nome del Prodotto** | MELANZANE A FETTE GRIGLIATE SURGELATE |
| **Denominazione legale** | Melanzane a fette grigliate surgelate |
| **Origine** | Italia |
| **Marchio** | OROGEL FOOD SERVICE |
| **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** | 1000 g BUSTA |
| **Imballo Primario 1** | BUSTA |
| Qualità | Polietilene |
| Dimensioni | 322,5 X 410 mm |
| Peso Netto | 1 kg |
| Tara | 0,017 kg |
| Peso Lordo | 1,02 kg |
| **Imballo Secondario 1** | Cartone |
| Qualità | Cartone ondulato |
| Dimensioni | 391x256x202 mm |
| Peso Netto | 4 kg |
| Tara | 0,264 kg |

DOCUMENTO RISERVATO


Questo documento contiene informazioni riservate di proprietà di Orogel Soc. Coop Agricola, sono 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.

| | | |
|---|---|---|
| Peso Lordo | 4,33 kg | |
| Num imballo primario per secondario | 4 | |
| **Pallet** | Europallet | |
| Dimensioni | 80x120x196,0 cm | |
| Num Imballi secondari per pallet | 81 (9 strati x 9 cartoni) | |
| **Codice EAN imballo primario** | 8003495101339 | |
| **Codice EAN imballo secondario** | 08003495901335 | |
| **TMC Mesi** | 30 | |
| **Ingredienti** | Melanzane. | |
| **Istruzioni per l'uso** | Forno ventilato: Stendere il prodotto ancora surgelato con un filo di olio extravergine di oliva in una teglia e mettere in forno ventilato preriscaldato a 170 °C. Attendere il ripristino della temperatura e lasciar cuocere 6 minuti. Utilizzare a piacere.<br>Microonde (800W): preparare una porzione di prodotto ancora surgelato pari a 125g, versare nel contenitore adatto al microonde, chiudere con coperchio e cuocere 800Watt per 3 minuti.<br>ISTRUZIONI PER L'USO RIFERITE AD 1 kg DI PRODOTTO. ALIMENTO DA CONSUMARSI PREVIA COTTURA. | |
| **Caratteristiche organolettiche** | Note descrittive: | Valori: |
| Colore | Dal beige al bruno con tipiche scottature da griglia | - |
| Sapore | Caratteristico senza sapori estranei | - |
| Aspetto | Fette longitudinali ben rifilate | - |
| Odore | Naturale caratteristico del prodotto | - |
| Consistenza | Tenera non fibrosa o legnosa | - |
| **Caratteristiche Merceologiche** | | Valori determinati su 1000g di prodotto |
| Unità con residui carbonizzati (n° pezzi) | Sono le unità che presentano residui carboniosi derivanti dalla grigliatura dei prodotti | 2 n° pezzi |
| Unità agglomerate (N° pezzi) | > 5 pezzi | 1 n° pezzi |

DOCUMENTO RISERVATO


Questo documento contiene informazioni riservate di proprietà di Orogel Soc. Coop Agricola, sono 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.

| | | |
|---|---|---|
| Unità gravemente macchiate (N° pezzi) | sono le unità che presentano macchie totali per una superficie totale superiore a 70 mmq. | 2 n° pezzi |
| 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 dal prodotto in considerazione | 2 n° pezzi |
| Unità con semi evidenti (N° pezzi) | sono le unità che presentano semi grossi e resistenti alla masticazione | 3 n° pezzi |
| Unità agglomerate 3-5 pezzi (n° pezzi) | sono gli agglomerati formati da 3 a 5 unità saldamente unite fra loro e di difficile disgregazione | 2 n° pezzi |
| Unità ustionate (N° pezzi) | sono le fette che presentano una superficie annerita e/o carbonizzata, dovute ad un'eccessiva grigliatura. | 3 n° pezzi |
| Unità con buccia (N° pezzi) | sono le fette che presentano una delle superfici principali completamente ricoperta dalla buccia esterna del frutto | 6 n° pezzi |
| Unità legg. macchiate (Sup. < 1 cmq.) (N. pezzi) | sono le unità che presentano macchie totali per una superficie totale inferiore a 70 mmq | 6 n° pezzi |
| Unità danneggiate meccanicamente (N° pezzi) | sono le fette che evidenziano deformazioni, rotture o lacerazioni dovute ad azioni meccaniche errate | 5 n° pezzi |
| Unità sovramature (N° pezzi) | sono le fette che derivano da melanzane in avanzato stadio di maturazione | 5 n° pezzi |
| Frammenti (g) | sono le unità che presentano lunghezza inferiore a 4 cm. | 60 g |
| **Caratteristiche chimico-fisiche** | | |
| Residuo Secco (% in peso) | | Min 12% |
| Unità con larghezza < 60 mm (N° pezzi) | | 5 n° pezzi |
| Spessore (mm) | | 6 - 10 mm |
| Unità con lunghezza > 18,2 cm (N° pezzi) | | 1 n° pezzi |

DOCUMENTO RISERVATO


Questo documento contiene informazioni riservate di proprietà di Orogel Soc. Coop Agricola, sono 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.

| | |
|---|---|
| **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. Prodotto conforme alle norme Europee ed Italiane in vigore, riguardanti la quantità massima di contaminanti quali micotossine, metalli pesanti, radionuclidi, ecc. tollerate nei prodotti alimentari. |
| **Modificazioni genetiche O.G.M / Radiazioni ionizzanti / Nanotecnologie** | Prodotto esente da organismi geneticamente modificati<br>Prodotto non sottoposto a radiazioni ionizzanti<br>Prodotto esente da nanotecnologie |

| **Allergeni (Regolamento C.E.)**<br>**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 (Amigdalus communis L.), nocciole (Corylus avellana), noci comuni (Juglans regia), noci di acagiù (Anacardium occidentale), noci pecan (Carya illinoiesis (Wangenh) K. Koch), noci del Brasile (Bertholletia excelsa), pistacchi (Pistacia vera), noci del Queensland (Macadamia ternifolia) 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.**

DOCUMENTO RISERVATO


Questo documento contiene informazioni riservate di proprietà di Orogel Soc. Coop Agricola, sono 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.

| **Caratteristiche Microbiologiche **** | Unità di misura | VALORE TARGET | VALORE MAX |
|---|---|---|---|
| Conta mesofili totale | ufc/g | - | 3x10^5 |
| Coliformi totali | ufc/g | - | 10^3 |
| Escherichia coli | ufc/g | - | 10 |
| 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 |
|---|---|
| Energia | 169 kJ |
| Energia | 40 kcal |
| Grassi totali | 0 g |
| di cui acidi grassi saturi | 0 g |
| Carboidrati | 6 g |
| di cui zuccheri | 5 g |
| Fibre | 5 g |
| Proteine | 1,6 g |
| Sale | 0 g |

DOCUMENTO RISERVATO

| | |
|---|---|
| **Modalità di conservazione** | Nel congelatore ****o*** (-18°C): vedi la data consigliata sulla confezione. Nel congelatore **(-12°C): 1 mese. Nel congelatore *(-6°C) : 1 settimana. Nello scomparto del ghiaccio: 3 giorni. Il prodotto conserva le sue caratteristiche ottimali se consumato entro la data riportata sulla confezione. Una volta scongelato il prodotto non deve essere ricongelato. |

| | |
|---|---|
| **Certificazioni di stabilimento e adeguamento legislativo** | CERTIFICAZIONE IFS<br>CERTIFICAZIONE ISO 45001<br>CERTIFICAZIONE ISO 14001<br>Sistema HACCP applicato secondo la legislazione vigente.<br>Trasporto effettuato in regime di temperatura controllata secondo quanto disposto dalle leggi vigenti.<br>Tracciabilità gestita in conformità alla legislazione vigente.<br>Materiali idonei al contatto alimentare in conformità alla legislazione vigente. |


Questo documento contiene informazioni riservate di proprietà di Orogel Soc. Coop Agricola, sono 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.

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<br>RCQ | C.Neri |
| Verifica e Approvazione<br>DQI | S.Giorgini |

**Il presente documento è conforme alla copia digitale approvata e archiviata elettronicamente**

DOCUMENTO RISERVATO

 Questo documento contiene informazioni riservate di proprietà di Orogel Soc. Coop Agricola, sono 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.