



SCHEDA TECNICA  
SOIA EDAMAME IN BACCELLO SURGELATA  
OROGEL FOOD SERVICE - I VEGETALI  
1000 g BUSTA

OROGEL S.p.A CONSORTILE Cesena  
Cod. SM - 310646 Rev.0 del 23-12-2016

<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>Nome del Prodotto</b>	SOIA EDAMAME IN BACCELLO SURGELATA
<b>Denominazione legale</b>	Soia Edamame in Baccello surgelata
<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. Certificazione di prodotto attiva per il requisito "non OGM"
<b>Peso e tipo confezione</b>	1000 g BUSTA
<b>Imballo Primario 1</b>	BUSTA
Qualità	Polietilene
Dimensioni	220 X 300 mm
Peso Netto	1 kg
Tara	0,01 kg
Peso Lordo	1,01 kg
<b>Imballo Secondario 1</b>	Cartone
Qualità	Cartone ondulato
Dimensioni	391X256X149 mm
Peso Netto	6 kg
Tara	0,25 kg
Peso Lordo	6,3 kg
Num imballo primario per secondario	6
<b>Pallet</b>	Europallet

Dimensioni	80 X 120 X 193,8 cm	
Num Imballi secondari per pallet	108 ( 12 strati X 9 cartoni)	
<b>Codice EAN imballo primario</b>	8003495106464	
<b>Codice EAN imballo secondario</b>	08003495906460	
<b>TMC Mesi</b>	24	
<b>Ingredienti</b>	SOIA Edamame.	
<b>Caratteristiche Merceologiche</b>		Valori determinati su 1000g di prodotto
Unità macchiate gravemente (N. pezzi)		6 n° pezzi
M.E. (N° pezzi)		0 n° pezzi
Materiale vegetale proprio (N° pezzi)		10 n° pezzi
Baccelli vuoti o piatti (% in peso)		6 %
Unità macchiate leggermente (n° pezzi)		12 n° pezzi
Baccelli in grappolo (N° pezzi)	Fino a 4 baccelli	7 n° pezzi
<b>Caratteristiche chimico-fisiche</b>		
Perossidasi (sec.)		20 - 60
<b>Residui da prodotti fitosanitari e altri contaminanti</b>	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.	
<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	V	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 illinoiesis</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	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 coliformi	ufc/g	10	10 <sup>2</sup>	2	5
Listeria monocytogenes	ufc/25g	10	100	2	5
Salmonella	Assente in 25g				
*Valori microbiologici da riferirsi al prodotto da consumarsi previa cottura					

**Certificazioni e adeguamento legislativo**

Azienda controllata da Organismo di Controllo accreditato C.C.P.B. Consorzio per il Controllo dei Prodotti Biologici Codice Organismo di Controllo: IT - CPB Autorizzazione D.M. M.R.A.A.F. n° 9697169 del 18/12/96 Accreditemento Sincert Registrazione n° 043B.  
CERTIFICAZIONE DI SISTEMA QUALITÀ ISO 9001:2008  
CERTIFICAZIONE BRC versione 7  
CERTIFICAZIONE IFS versione 6  
Sistema HACCP applicato secondo la legislazione vigente.  
Prove chimiche e microbiologiche effettuate presso il laboratorio riconosciuto dal Ministero della Sanità e accreditato Accredia n° 126.  
Trasporto effettuato in regime di temperatura controllata secondo quanto disposto dalle leggi vigenti.

Questo documento contiene informazioni riservate di proprietà di Orogel S.p.A. Consortile. Qualsiasi uso da parte di terzi senza autorizzazione della società emittente sarà perseguito a termine 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**