

SCHEMA TECNICA	ZUCCHINE A FETTE GRIGLIATE SURGELATE BUSTA 1000 g - OROGEL FOOD SERVICE
	OROGEL S.P.A. CESENA Cod. SM 310620 Rev. 3 del 14/06/13 Pag. 1 di 2

Fornitore:	OROGEL S.p.A. CONSORTILE – Via Dismano, 2600 – 47020 Pievesestina di Cesena (FC) - Tel 0547-3771 Fax 0547/317551 INTERNET: http://www.oringel.it E-MAIL: info@oringel.it
Nome del prodotto:	Zucchine a fette grigliate e surgelate
Denominazione merceologica:	Zucchine grigliate e surgelate
Marchio:	Orogel Food Service
Prodotto certificato:	Certificazione di prodotto: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Produzione da coltivazione italiana; ▪ Coltivazione in regime di produzione integrata.
Peso e Tipo di confezione:	1000 g Busta
Imballo primario:	Busta
Qualità:	Polietilene per alimenti
Dimensioni busta chiusa:	322,5 x 410 mm
Codice ean:	8003495106204
Imballo secondario:	Cartone ondulato
Dimensioni:	391 x 256 x 149 mm
N° buste per cartone:	4
Peso netto cartone:	4 x 1000 g = Kg 4
N° cartoni per bancale:	108 (12 cartoni per 9 strati)
Bancale:	Europallet
Dimensioni in cm:	80 x 120 x 193,8 altezza max
T.M.C.:	24 mesi
Ingredienti:	Zucchine
Istruzioni per l'uso:	In padella: cuocere il prodotto ancora surgelato per 3 minuti a fuoco medio mescolando di tanto in tanto. In forno ventilato: stendere il prodotto ancora surgelato su una teglia da forno, condirlo a piacere e infornarlo per 3 minuti a 180°C. Microonde: porre il prodotto ancora surgelato in un recipiente per microonde, condire a piacere e mettere in forno a 750 W per 3 minuti.
Caratteristiche organolettiche:	
Aspetto:	Fette longitudinali individuali
Colore:	Dal giallo al bruno, con tipiche scottature da griglia
Odore:	Gradevole, tipico di zucchine al forno
Sapore:	Tipicamente dolce, senza retrogusti estranei
Consistenza:	Tenera e compatta, non fibrosa o molle
Caratteristiche merceologiche:	Valori determinati su 1000 g di prodotto
Materiale estraneo:	0 N° pezzi
Materiale vegetale estraneo:	3 N° pezzi
Unità gravemente macchiate:	3 N° pezzi
Unità agglomerate > 5 pezzi:	3 N° pezzi
Unità con semi evidenti:	3 N° pezzi
Unità leggermente macchiate:	6 N° pezzi
Unità agglomerate 3/5 pezzi:	5 N° pezzi
Unità ustionate:	4 N° pezzi
Unità danneggiate meccanicamente:	7 N° pezzi
Frammenti:	4 % in peso
Lunghezza fetta > 16 cm:	5 N° pezzi
Lunghezza fetta 6-16 cm:	Min. 70 %
Lunghezza fetta 4-6 cm:	Max. 13 %
Caratteristiche chimico-fisiche:	
Dimensioni nominali:	Spessore fetta 7±2 mm
Residuo secco	Min 10 %

SCHEMA TECNICA	ZUCCHINE A FETTE GRIGLIATE SURGELATE BUSTA 1000 g - OROGEL FOOD SERVICE
	OROGEL S.P.A. CESENA Cod. SM 310620 Rev. 3 del 14/06/13 Pag. 2 di 2

Pesticidi ed altri contaminanti:	Prodotto ottenuto da produzione integrata con utilizzo di principi attivi non superiori al 30 % dei limiti ammessi dalla legge vigente (vedi Legislazione italiana/europea) e conforme alle norme Europee ed Italiane in vigore, riguardanti la quantità massima di residui di contaminanti quali micotossine, metalli pesanti, radionuclidi, ecc., tollerate nei prodotti alimentari.				
Modificazioni genetiche O.G.M.:	Prodotto esente da organismi geneticamente modificati.				
Allergeni (Dir. CE)		Presente come ingrediente += presente	Presente nello stesso sito produttivo += presente	NOTE	
	Presenza di cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati	-	+		
	Presenza di crostacei e prodotti a base di crostacei	-	+		
	Presenza di uova e prodotti a base di uova	-	±		
	Presenza di pesce e prodotti a base di pesce	-	+		
	Presenza di arachidi e prodotti a base di arachidi	-	-		
	Presenza di soia e prodotti a base di soia	-	±		
	Presenza di latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)	-	+		
	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 illinoiesis (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	-	-		
	Presenza di sedano e prodotti a base di sedano	-	+		
	Presenza di senape e prodotti a base di senape	-	-		
	Presenza di semi di sesamo e prodotti a base di sesamo	-	-		
	Presenza di anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO ₂	-	-		
	Presenza di lupino e prodotti a base di lupino	-	-		
	Presenza di molluschi e prodotto a base di molluschi	-	+		
Caratteristiche microbiologiche:	(Secondo piano di campionamento a 3 classi come previsto da raccomandazione Istituto Italiano Alimenti Surgelati 022/93)				
		m	M	c	n
	Conta mesofili totale:	---	3x10 ⁵	---	5
	Coliformi totali:	---	10 ³	---	5
	Escherichia coli:	---	10	---	5
	Listeria monocytogenes:	Assente in 1 g di prodotto			
	Salmonella:	Assente in 25 g di prodotto			
Certificazioni e Adeguamento Legislativo:	CERTIFICAZIONE DI SISTEMA QUALITÀ' ISO 9001 CERTIFICAZIONE BRC CERTIFICAZIONE IFS Sistema HACCP applicato secondo la legislazione vigente. Prove chimiche e microbiologiche effettuate presso il laboratorio aziendale riconosciuto dal Ministero della Sanità e accreditato <u>Accredia</u> n° 126. Trasporto effettuato in regime di temperatura controllata secondo quanto disposto dalle leggi vigenti.				

Questo documento contiene informazioni riservate di proprietà della Orogel S.p.A. Consortile. Qualsiasi uso da parte di terzi senza autorizzazione della società emittente sarà perseguito a termini 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 all'originale firmato, depositato presso DQI.