

<b>SCHEMA TECNICA</b>	<b>TACCOLE (FAGIOLI VERDI PIATTI TAGLIATI) SURGELATE</b> <b>OROGEL FOOD SERVICE - BUSTA 1000 g</b>
	OROGEL S.P.A. CONSORTILE CESENA Cod. SM 310664 Rev. 0 del 28/10/2015 Pag. 1 di 2

<b>Fornitore:</b>	OROGEL S.p.A. Consortile Via Dismano, 2600 – 47522 Cesena (FC) Tel 0547-3771 Fax 0547/377016 INTERNET: <a href="http://www.oringel.it">http://www.oringel.it</a> E-MAIL: info@oringel.it		
<b>Nome del prodotto:</b>	Taccole (fagioli verdi piatti tagliati) surgelate		
<b>Denominazione merceologica:</b>	Taccole surgelate		
<b>Marchio:</b>	Orogel Food Service		
<b>Peso e Tipo di confezione:</b>	1000 g Busta		
<b>Imballo primario:</b>	Busta		
Qualità:	Polietilene per alimenti		
Dimensioni busta chiusa:	270 x 300 mm		
<b>Codice ean:</b>	8003495106648		
<b>Imballo secondario:</b>	Cartone ondulato		
Dimensioni:	391 x 256 x 202 mm		
N° buste per cartone:	6		
Peso netto cartone:	6 x 1000 g = Kg 6		
N° cartoni per bancale:	81 (9 cartoni per 9 strati)		
<b>Bancale:</b>	Europallet		
Dimensioni in cm:	80 x 120 x 196,8 altezza max		
<b>T.M.C.:</b>	20		
<b>Ingredienti:</b>	Taccole		
<b>Istruzioni per l'uso:</b>	ISTRUZIONI PER L'USO RIFERITE AD 1 KG DI PRODOTTO FORNO A VAPORE: 98°C per 4 minuti dalla ripresa dei 98°C. PADELLA: 5-6 minuti con un filo d'olio, 3 cucchiaini di acqua e coperchio.		
<b>Caratteristiche organolettiche:</b>			
Aspetto:	Taccole tagliate, surgelate individualmente		
Colore:	Verde naturale		
Odore:	Caratteristico senza odori estranei		
Sapore:	Caratteristico senza sapori estranei		
Consistenza:	Tenera, non fibrosa o molle		
<b>Caratteristiche merceologiche:</b>	Valori determinati su 1000 g di prodotto		
Materiale estraneo:	0 n° pezzi		
Materiale vegetale estraneo:	4 n° pezzi		
Unità con filo:	4 n° pezzi		
Unità danneggiate meccanicamente:	80 g		
Unità gravemente macchiate:	50 g		
Unità leggermente macchiate:	80 g		
Unità mal dimensionate:	8 %		
Unità sovramature:	7 %		
Frammenti:	120 g		
<b>Caratteristiche chimico-fisiche:</b>			
Residuo secco:	Min. 8 %		
Perossidasi	Negativa a 60"		
Dimensioni nominali:	Lunghezza: 30 - 40 mm		
<b>Residui di prodotti fitosanitari ed altri contaminanti:</b>	Prodotto conforme alle norme Europee ed Italiane in vigore, riguardanti la quantità massima di residui di prodotti fitosanitari e di altri contaminanti quali micotossine, metalli pesanti, radionuclidi, ecc. tollerate nei prodotti alimentari.		
<b>Modificazioni genetiche O.G.M.:</b>	Prodotto esente da organismi geneticamente modificati.		
<b>Allergeni (Regolamento C.E.)</b>	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	-	+	

SCHEMA TECNICA	TACCOLE (FAGIOLI VERDI PIATTI TAGLIATI) SURGELATE OROGEL FOOD SERVICE - BUSTA 1000 g
	OROGEL S.P.A. CONSORTILE CESENA Cod. SM 310664 Rev. 0 del 28/10/2015 Pag. 2 di 2

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 <sub>2</sub>	-	-		
Presenza di lupino e prodotti a base di lupino	-	-		
Presenza di molluschi e prodotto a base di molluschi	-	+		
<b>Caratteristiche microbiologiche:</b>	(Secondo piano di campionamento a 3 classi come previsto da raccomandazione Istituto Italiano Alimenti Surgelati 022/93)			
	m	M	c	n
Conta mesofili totale:	10 <sup>5</sup>	10 <sup>6</sup>	2	5
Coliformi totali:	10 <sup>3</sup>	5x10 <sup>3</sup>	2	5
Escherichia coli:	10	10 <sup>2</sup>	2	5
Listeria monocytogenes:	10	100	2	5
Salmonella:	Assente in 25 g di prodotto			
<b>Certificazioni e Adeguamento Legislativo:</b>	CERTIFICAZIONE DI SISTEMA QUALITÀ' ISO 9001: 2000 CERTIFICAZIONE BRC CERTIFICAZIONE IFS 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 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.**