



SCHEDA TECNICA
PISELLI PRIMO FIORE FINI SURGELATI
OROSEL - NEGOZIO AMICO
750 g BUSTA

OROSEL S.p.A CONSORTILE Cesena
Cod. SM - 570152 Rev.0 del 23-12-2016

Fornitore	OROSEL S.p.A CONSORTILE - Via Dismano, 2600 - 47522 Cesena (FC) Tel: 0547-3771 Fax: 0547-377016 Web www.orojel.it Email: info@orojel.it
Nome del Prodotto	PISELLI PRIMO FIORE FINI SURGELATI
Denominazione legale	Piselli primo fiore fini surgelati
Claim Nutrizionale	Naturalmente ricchi di fibre e di proteine
Marchio	OROSEL
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	750 g BUSTA
Imballo Primario 1	BUSTA
Qualità	Polietilene + Polipropilene
Dimensioni	200 X 255 mm
Peso Netto	0,75 kg
Tara	0,01 kg
Peso Lordo	0,76 kg
Imballo Secondario 1	Cartone
Qualità	Cartone ondulato
Dimensioni	391x256x132 mm
Peso Netto	6 kg
Tara	0,23 kg
Peso Lordo	6,29 kg
Num imballo primario per secondario	8

Pallet	Europallet	
Dimensioni	80 X 120 X 199,8 cm	
Num Imballi secondari per pallet	126 (14 strati X 9 cartoni)	
Codice EAN imballo primario	8003495011522	
Codice EAN imballo secondario	08003495931523	
TMC Mesi	24	
Ingredienti	Piselli.	
Istruzioni per l'uso	<p>Padella: Versa i PISELLI ancora surgelati in una padella con 1/2 bicchiere di acqua, un pizzico di sale e il condimento desiderato (olio, cipolla, prezzemolo) e cuoci per 8 minuti senza coperchio.</p> <p>Pentola: Versa i piselli ancora surgelati in poca acqua o brodo bollente. Copri e cuoci per 7 minuti dalla ripresa dell'ebollizione.</p> <p>I minuti sono indicativi, verifica che la cottura sia giusta per te.</p>	
Caratteristiche organolettiche	Note descrittive:	Valori:
Colore	Verde brillante	-
Consistenza	Tenera e uniforme con bucce appena percettibili	-
Aspetto	Grani individuali	-
Sapore	Tipicamente dolce senza retrogusti estranei	-
Odore	Naturale caratteristico del prodotto	-
Caratteristiche Merceologiche		Valori determinati su 1000g di prodotto
Pezzi di ghiaccio (N° pezzi)	sono formazione di ghiaccio originate dall'indurimento ndi residui di acqua tra i piselli che formano grappoli che non sono facilmente disgregabili	2 n° pezzi
Unità gravemente macchiate (N° pezzi)	sono i grani che evidenziano macchie di colore anomalo per una area totale superiore al 50% della superficie totale del grano, dovute ad attacchi parassitari e/o crittogamici	6 n° pezzi
M.V.E. (N° pezzi)	sono i materiali di origine vegetale appartenenti alla pianta del pisello non espressamente richiesti	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
Unità brune (N° pezzi)	sono le unità che presentano un imbrunimento che è chiaramente distinto dal colore naturale dei piselli	3 n° pezzi
Agglomerati > 5 pezzi (N° pezzi)		2 n° pezzi
Unità pallide o decolorate (N° pezzi)	sono i grani che evidenziano una parziale decolorazione inferiore al 50% della superficie, con deboli sfumature di verde	27 n° pezzi
Unità bionde (N° pezzi)	sono i grani che evidenziano una colorazione completamente gialla, ben distinguibile dal colore naturale del pisello	8 n° pezzi
Agglomerati 3-5 pezzi (N° pezzi)		3 n° pezzi
Unità leggermente macchiate (N° pezzi)	sono i grani che evidenziano macchie di colore anomalo per una area totale inferiore al 50% della superficie totale del grano, dovute ad attacchi parassitari e/o crittogamici	18 n° pezzi
Unità danneggiate meccanicamente (g)		40 g
Unità spaccate (g)	sono i grani interi che presentano spaccature sulla loro buccia superiore a 1/3 della circonferenza totale del pisello	40 g
Caratteristiche chimico-fisiche		
Perossidasi (sec.)		30 - 60
Residuo Secco (% in peso)		13
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.	
Modificazioni genetiche O.G.M	Prodotto esente da organismi geneticamente modificati	

Allergeni (Regolamento C.E.) V=Presente X=Assente T=Tracce	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</i> L.), nocciole (<i>Corylus avellana</i>), noci comuni (<i>Juglans regia</i>), noci di acagiù (<i>Anacardium occidentale</i>), noci pecan (<i>Carya illinoensis</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 ₂	X	X
Presenza di lupino e prodotti a base di lupino	X	X
Presenza di molluschi e prodotto a base di molluschi	X	V

Caratteristiche Microbiologiche *	(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 ⁵	10 ⁶	2	5
Coliformi totali	ufc/g	10 ³	5x10 ³	2	5
Escherichia coliformi	ufc/g	10	10 ²	2	5
Listeria monocytogenes	ufc/25g	10	100	2	5
Salmonella	Assente in 25g				
*Valori microbiologici da riferirsi al prodotto da consumarsi previa cottura					
Dichiarazione Nutrizionale	Valori medi per 100g di prodotto	Per porzione (150 g) di prodotto		AR % di prodotto	
Energia	231 kJ	347 kJ		4	

Energia	55 kcal	83 kcal	4
Grassi totali	0,5 g	0,8 g	1
di cui acidi grassi saturi	0 g	0 g	0
Carboidrati	5,2 g	7,8 g	
di cui zuccheri	4 g	6 g	7
Fibre	6 g	9 g	
Proteine	4,5 g	6,8 g	
Sale	0 g	0 g	0

AR: Delle assunzioni di riferimento di un adulto medio (8400kJ/2000kcal)

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