

|                       |   |
|-----------------------|---|
| <b>SCHEMA TECNICA</b> | <b>MELANZANE GRIGLIATE A FETTE SURGELATE</b><br><b>BUSTA 1000 g - OROGEL FOOD SERVICE</b> |
|                       | OROGEL S.P.A. <u>CONSORTILE CESENA</u><br>Cod. SM 310204 Rev. 3 del 23/03/15 Pag. 1 di 2  |

|   |   |
|---|---|
| <b>Fornitore:</b>                       | OROGEL S.p.A. – Via Dismano, 2600 – 47023 Pievesestina di Cesena (FC)<br>Tel 0547-3771 Fax 0547/317551 INTERNET: <a href="http://www.rogel.it">http://www.rogel.it</a><br>E-MAIL: info@rogel.it   |
| <b>Nome del prodotto:</b>               | Melanzane a fette grigliate surgelate   |
| <b>Denominazione merceologica:</b>      | Melanzane grigliate surgelate   |
| <b>Marchio:</b>                         | <u>Orogel Food Service</u>  |
| <b>Prodotto certificato:</b>            | Certificazione di servizio:<br><ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Produzione da coltivazione italiana;</li> <li>▪ <u>Applicazione dei principi della produzione integrata nell'ambito dell'agricoltura sostenibile.</u></li> </ul>                          |
| <b>Peso e Tipo di confezione:</b>       | 1000 g Busta  |
| <b>Imballo primario:</b>                | Busta   |
| Qualità:                                | Polietilene per alimenti  |
| Dimensioni busta chiusa:                | <u>322,5 x 360 mm</u>   |
| <b>Codice ean:</b>                      | 8003495101339   |
| <b>Imballo secondario:</b>              | Cartone ondulato  |
| Dimensioni:                             | 391 x 256 x 202 mm  |
| N° buste per cartone:                   | 4   |
| Peso netto cartone:                     | 4 x 1000 g = Kg 4   |
| N° cartoni per bancale:                 | 81 (9 cartoni per 9 strati)   |
| <b>Bancale:</b>                         | Europallet  |
| Dimensioni in cm:                       | 80 x 120 x <u>196,8</u> altezza max   |
| <b>T.M.C.:</b>                          | 24 mesi   |
| <b>Ingredienti:</b>                     | Melanzane   |
| <b>Istruzioni per l'uso:</b>            | <u>FORNO VENTILATO - 6 min</u><br><u>Stendere il prodotto ancora surgelato con un filo di olio 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.</u> |
| <b>Caratteristiche organolettiche:</b>  |   |
| Aspetto:                                | Fette longitudinali individuali ben rifilate  |
| Colore:                                 | Dal beige al bruno, con tipiche scottature da griglia   |
| Odore:                                  | Naturale, caratteristico del prodotto   |
| Sapore:                                 | Caratteristico, senza sapori estranei   |
| Consistenza:                            | Tenera non fibrosa o legnosa  |
| <b>Caratteristiche merceologiche:</b>   | Valori determinati su 1000 g di prodotto  |
| Materiale estraneo:                     | 0 N° pezzi  |
| Materiale vegetale estraneo:            | 2 N° pezzi  |
| Unità gravemente macchiate:             | <u>3</u> N° pezzi   |
| Unità agglomerate > 5 pezzi:            | 2 N° pezzi  |
| Unità con semi molto evidenti:          | <u>4</u> N° pezzi   |
| Unità leggermente macchiate:            | 6 N° pezzi  |
| Unità agglomerate 3-5 pezzi:            | 3 N° pezzi  |
| Unità ustionate:                        | 3 N° pezzi  |
| Unità con buccia:                       | 7 N° pezzi  |
| Unità danneggiate meccanicamente:       | 5 N° pezzi  |
| Unità sovra mature:                     | 5 N° pezzi  |
| Frammenti <4 cm:                        | 60 g  |
| Unità con lunghezza > 18,2 cm:          | <u>1</u> N° pezzi   |
| Unità con larghezza < 60 mm:            | <u>5</u> N° pezzi   |
| <b>Caratteristiche chimico-fisiche:</b> |   |
| Dimensioni nominali:                    | Spessore fetta 8±2 mm<br>Larghezza > 60 mm<br>Lunghezza 9,5-18,2 cm   |

|                       |   |
|-----------------------|---|
| <b>SCHEMA TECNICA</b> | <b>MELANZANE GRIGLIATE A FETTE SURGELATE</b><br><b>BUSTA 1000 g - OROGEL FOOD SERVICE</b> |
|                       | OROGEL S.P.A. <u>CONSORTILE CESENA</u><br>Cod. SM 310204 Rev. 3 del 23/03/15 Pag. 2 di 2  |

|   |   |  |         |   |
|---|---|--|---------|---|
| Residuo secco   | Min 12 %  |  |         |   |
| <b>Residui di prodotti fitosanitari ed altri contaminanti:</b>  | Prodotto ottenuto dall'applicazione dei principi della produzione integrata, con la riduzione dei residui da prodotti fitosanitari del 70% dei limiti ammessi dai regolamenti europei e conforme alle norme Europee ed Italiane in vigore, riguardanti la quantità massima di prodotti fitosanitari e di altri residui di 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<br>+= presente  | Presente nello stesso sito produttivo<br>+= 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</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 | -   | -  |         |   |
| 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:  | ---   | 3x10 <sup>5</sup>                                    | ---     | 5 |
| Coliformi totali:   | ---   | 10 <sup>3</sup>                                      | ---     | 5 |
| Escherichia coli:   | ---   | 10   | ---     | 5 |
| Listeria monocytogenes:   | Assente in 25 g di prodotto   |  |         |   |
| Salmonella:   | Assente in 25 g di prodotto   |  |         |   |
| <b>Dichiarazione nutrizionale</b>   | Valori medi per 100 g di prodotto   |  |         |   |
| <b>Energia:</b>   | 152 kJ  |  | 36 kcal |   |
| <b>Grassi:</b>  |   | 0 g  |         |   |
| <b>di cui acidi grassi saturi:</b>  |   | 0 g  |         |   |
| <b>Carboidrati:</b>   |   | 5,2 g  |         |   |
| <b>di cui zuccheri:</b>   |   | 5,2 g  |         |   |
| <b>Fibre:</b>   |   | 5 g  |         |   |
| <b>Proteine:</b>  |   | 1,4 g  |         |   |
| <b>Sale*:</b>   |   | 0,03 g   |         |   |
| * Il sale è calcolato dal sodio naturalmente presente nell'alimento.  |   |  |         |   |
| <b>Certificazioni e Adeguamento Legislativo:</b>  | CERTIFICAZIONE DI SISTEMA QUALITÀ' ISO 9001<br>CERTIFICAZIONE BRC<br>CERTIFICAZIONE IFS<br>Sistema HACCP applicato secondo la legislazione vigente.<br>Prove chimiche e microbiologiche effettuate presso il laboratorio riconosciuto dal   |  |         |   |

|                       |  |
|-----------------------|--|
| <b>SCHEDA TECNICA</b> | <b>MELANZANE GRIGLIATE A FETTE SURGELATE</b><br><b>BUSTA 1000 g - OROGEL FOOD SERVICE</b>              |
|                       | OROGEL S.P.A. <u>CONSORTILE</u> CESENA<br>Cod. SM 310204 Rev. <u>3</u> del <u>23/03/15</u> Pag. 3 di 2 |

|  |  |
|--|--|
|  | Ministero della Sanità e accreditato <u>Accredia</u> n° 126.<br>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<br>RCQ               | <u>C. Neri</u> |  |
| Verifica e Approvazione<br>DQI | S. Giorgini    |  |

**Il presente documento è conforme all'originale firmato, depositato presso DQI.**