

SCHEMA TECNICA	FAGIOLINI FINI SURGELATI MENOVENTUNO BUSTA 2500 g
	OROGEL S.p.A. CONSORTILE CESENA Cod. SM 552056 Rev. 0 del 03/02/15 Pag. 1 di 2

Fornitore:	OROGEL S.p.A. CONSORTILE– Via Dismano, 2600 – 47522 Pievesestina di Cesena (FC) Tel 0547-3771 Fax 0547/317551 INTERNET: http://www.oringel.it E-MAIL: info@oringel.it
Nome del prodotto:	Fagiolini fini surgelati
Denominazione merceologica:	Fagiolini fini surgelati
Marchio:	MENOVENTUNO
Claim:	PRODOTTO ITALIANO
Prodotto certificato:	=
Peso e Tipo di confezione:	2500 g Busta
Imballo primario:	Busta
Qualità:	Polietilene per alimenti
Dimensioni busta chiusa:	322,5 x 450 mm
Codice ean:	8018880621811
Imballo secondario:	Cartone ondulato
Dimensioni in mm:	391x256x292
N° buste per cartone:	4
Peso netto cartone:	4 x 2500 g = Kg 10
N° cartoni per bancale:	54 (9 cartoni per 6 strati)
Bancale:	Europallet
Dimensioni in cm:	80 x 120 x 190 altezza max
T.M.C.:	20 mesi dal confezionamento
Ingredienti:	Fagiolini
Istruzioni per l'uso:	ISTRUZIONI PER L'USO RIFERITE AD 1 kg DI PRODOTTO ALIMENTO DA CONSUMARSI PREVIA COTTURA FORNO A VAPORE: stendere il prodotto ancora surgelato in una teglia forata e mettere in forno a vapore a 98 °C. Attendere il ripristino della temperatura e lasciare cuocere 12 minuti. Togliere dal forno ed usare nel modo desiderato. PADELLA: versare il prodotto ancora surgelato in una padella antiaderente con un filo d'olio e 1/2 litro di acqua, mettere il coperchio e lasciare cuocere 18 minuti a fuoco moderato ed utilizzare nel modo desiderato. PENTOLA: versare il prodotto ancora surgelato in acqua bollente salata, attendere che l'acqua torni a bollire e lasciare cuocere 13 minuti, scolare ed utilizzare nel modo desiderato.
Caratteristiche organolettiche:	
Aspetto:	Fagiolini integri, surgelati individualmente
Colore:	Verde omogeneo naturale
Odore:	Caratteristico, senza odori estranei
Sapore:	Caratteristico, senza sapori estranei
Consistenza:	Tenera, senza filo, non fibrosa o molle
Caratteristiche merceologiche:	Valori determinati su 1000 g di prodotto
Materiale estraneo:	0 (zero) n° pezzi
Materiale vegetale estraneo:	2 n° pezzi
Unità gravemente macchiate:	4 n° pezzi
Unità ossidate:	14 n° pezzi
Unità con filo:	8 n° pezzi
Unità leggermente macchiate:	14 n° pezzi
Unità danneggiate meccanicamente:	25 n° pezzi
Unità piatte:	5 n° pezzi
Unità non spuntate:	15 n° pezzi
Unità spezzate:	90 g
Unità decolorate:	6 n° pezzi
Unità sovramature:	13 n° pezzi
Rapporto seme/baccello:	Max 14%
Caratteristiche chimico-fisiche:	
Dimensioni nominali:	diam: 8,5 – 9,5 mm
Residuo secco:	Min. 7%
Perossidasi:	Negativa fra 20" e 60"

SCHEMA TECNICA	FAGIOLINI FINI SURGELATI MENOVENTUNO BUSTA 2500 g
	OROGEL S.p.A. CONSORTILE CESENA Cod. SM 552056 Rev. 0 del 03/02/15 Pag. 2 di 2

Residui da prodotti fitosanitari ed altri contaminanti:	Prodotto 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 (Regolamento C.E.)		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 illinoensis (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 il piano di campionamento a 3 classi come previsto da raccomandazione Istituto Italiano Alimenti Surgelati 022/93)			
	m	M	c	n
Conta mesofili totale:	10 ⁵	10 ⁶	2	5
Coliformi totali:	10 ³	5x10 ³	2	5
Escherichia coli:	10	10 ²	2	5
Listeria monocytogenes:	10	100	2	5
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 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	

Per il cliente

Azienda	Nome e posizione del firmatario	Firma	Data

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