

SCHEMA TECNICA	PISELLI FINISSIMI SURGELATI MENOVENTUNO BUSTA 2500 g
	OROGEL S.p.A. CONSORTILE CESENA Cod. SM 552145 Rev. 2 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.orongel.it E-MAIL: info@orongel.it
Nome del prodotto:	Piselli finissimi surgelati
Denominazione merceologica:	Piselli finissimi surgelati
Marchio:	MENOVENTUNO
Claim:	<u>PRODOTTO ITALIANO</u>
Prodotto certificato:	=
Peso e Tipo di confezione:	2500 g Busta
Imballo primario:	Busta
Qualità:	Polietilene per alimenti
Dimensioni busta chiusa:	322,5 x 400 mm
Codice ean:	8018880621651
Imballo secondario:	Cartone ondulato
Dimensioni in mm:	391X256X202
N° buste per cartone:	4
Peso netto cartone:	4 x 2500 g = Kg 10
N° cartoni per bancale:	81 (9 cartoni per 9 strati)
Bancale:	Europallet
Dimensioni in cm:	80 x 120 x 196 altezza max
T.M.C.:	24 mesi dal confezionamento
Ingredienti:	Piselli
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 8 minuti. PADELLA: ersare il prodotto ancora surgelato in una padella antiaderente con un filo d'olio e 6 cucchiaini di acqua, mettere il coperchio e lasciare cuocere 8 minuti a fuoco moderato. PENTOLA: versare il prodotto ancora surgelato in acqua bollente salata, attendere che l'acqua torni a bollire e lasciare cuocere 9 minuti.
Caratteristiche organolettiche:	
Aspetto:	Grani individuali
Colore:	Verde brillante
Odore:	Naturale, caratteristico del prodotto
Sapore:	Tipicamente dolce, senza retrogusti estranei
Consistenza:	Tenera, con buccia appena percettibile
Caratteristiche merceologiche:	Valori determinati su 1000 g di prodotto
Materiale estraneo:	0 (zero) n° pezzi
Materiale vegetale estraneo:	2 n° pezzi
Unità gravemente macchiate:	8 n° pezzi
Pezzi di ghiaccio:	3 n° pezzi
Agglomerati > 5 pezzi:	2 n° pezzi
Unità leggermente macchiate:	28 n° pezzi
Agglomerati 3-5 pezzi:	3 n° pezzi
Unità danneggiate meccanicamente:	80 g
Unità bionde:	8 n° pezzi
Unità pallide o decolorate:	70 n° pezzi
Unità spaccate:	80 g
Caratteristiche chimico-fisiche:	
Dimensioni nominali:	diam: 7,5 – 8,75 mm Unità con diametro <7,5 mm: 20g Unità con diametro >8,75 mm: 20g
Residuo secco:	Min. 13 %
Perossidasi:	Negativa fra 30" e 60"
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.

SCHEMA TECNICA	PISELLI FINISSIMI SURGELATI MENOVENTUNO BUSTA 2500 g
	OROGEL S.p.A. CONSORTILE CESENA Cod. SM 552145 Rev. 2 del 03/02/15 Pag. 2 di 2

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
Conta mesofili totale:	10 ⁵	10 ⁶	2
Coliformi totali:	10 ³	5x10 ³	2
Escherichia coli:	10	10 ²	2
Listeria monocytogenes:	10	100	2
Salmonella:	Assente in 25 g di prodotto		
Certificazioni e Adeguatezza 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.