



SCHEDA TECNICA  
TRIS GRIGLIATO STICK SURGELATO  
OROGEL FOOD SERVICE - I VEGETALI  
1000 g BUSTA

OROGEL SOC. COOP. AGRICOLA CESENA  
Cod. SM - 310627 Rev.2 del 04-10-2022

<b>Fornitore</b>	OROGEL SOC. COOP. AGRICOLA - Via Dismano, 2830 - 47522 Cesena (FC) Tel: 0547-3771 Fax: 0547-377016 Web <a href="http://www.rogel.it">www.rogel.it</a> Email: info@rogel.it
<b>Stabilimento</b>	CESENA: Via Dismano, 2830 47522 (FC) Italia
<b>Nome del Prodotto</b>	TRIS GRIGLIATO STICK SURGELATO
<b>Denominazione legale</b>	Vegetali misti grigliati surgelati
<b>Origine</b>	Italia
<b>Claim Nutrizionale</b>	Naturalmente ricco di fibre e vitamina C
<b>Marchio</b>	OROGEL FOOD SERVICE
<b>Prodotto Certificato</b>	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.
<b>Peso e tipo confezione</b>	1000 g BUSTA
<b>Imballo Primario 1</b>	BUSTA
Qualità	Polietilene
Dimensioni	270 X 330 mm
Peso Netto	1 kg
Tara	0,011 kg
Peso Lordo	1,01 kg
<b>Imballo Secondario 1</b>	Cartone
Qualità	Cartone ondulato
Dimensioni	391x256x132 mm
Peso Netto	4 kg

Tara	0,233 kg	
Peso Lordo	4,28 kg	
Num imballo primario per secondario	4	
<b>Pallet</b>	Europallet	
Dimensioni	80x120x199,0 cm	
Num Imballi secondari per pallet	126 (14 strati x 9 cartoni)	
<b>Codice EAN imballo primario</b>	8003495513972	
<b>Codice EAN imballo secondario</b>	08003495906279	
<b>TMC Mesi</b>	24	
<b>Ingredienti</b>	Vegetali in proporzione variabile: melanzane, peperoni, zucchine.	
<b>Istruzioni per l'uso</b>	<p>Forno ventilato: Stendere il prodotto ancora surgelato con un filo di olio in una teglia e mettere in forno ventilato preriscaldato a 180 °C. Attendere il ripristino della temperatura e lasciar cuocere 7 minuti. Utilizzare a piacere.</p> <p>Padella: Versare il prodotto ancora surgelato in una padella antiaderente con un filo di olio, mettere il coperchio e lasciare cuocere 6 minuti a fuoco moderato ed utilizzare nel modo desiderato.</p> <p>ISTRUZIONI PER L'USO RIFERITE AD 1 kg DI PRODOTTO. ALIMENTO DA CONSUMARSI PREVIA COTTURA.</p>	
<b>Caratteristiche organolettiche</b>	Note descrittive:	Valori:
Aspetto	Vegetali grigliati individuali	-
Consistenza	Tenera e compatta, non fibrosa o molle	-
Colore	Caratteristico delle verdure componenti, con tipiche striature da griglia	-
Sapore	Gradevole, tipico delle verdure componenti	-
Odore	Gradevole, tipico delle verdure componenti	-
<b>Caratteristiche Merceologiche</b>	Valori determinati su 1000g di prodotto	
M.V.E. (N° pezzi)	Sono i materiali di origine vegetale non richiesti provenienti dagli ingredienti in considerazione.	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 ustionate (%)	Sono le unità che presentano bruciature evidenti per un superficie superiore al 50% del totale.	6 %
Frammenti (% in peso)	Sono le unità di lunghezza inferiori a 3 cm.	16 %
Unità verdi (% in peso)	Sono i peperoni che presentano una colorazione verde dovuta ad insufficiente maturazione.	4 %
Unità macchiate (% in peso)	Sono le unità che presentano macchie di superficie superiore a 70 mmq.	7 %
Unità insufficientemente grigliate (% in peso)	Sono i peperoni e le zucchine che non presentano segni di grigliatura.	11 %
Agglomerati > 2 pz (% in peso)	Sono le unità superiori a 2 pezzi saldamente unite fra loro e di difficile disgregazione.	6 %
<b>Caratteristiche chimico-fisiche</b>		
Residuo secco peperoni		9
Residuo secco melanzane		12
Residuo secco zucchine		9
<b>Residui da prodotti fitosanitari e altri contaminanti</b>	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 <u>previsto. Prodotto conforme alle norme Europee ed Italiane in vigore, riguardanti la quantità massima di contaminanti quali micotossine, metalli pesanti, radionuclidi, ecc. tollerate nei prodotti alimentari.</u>	
<b>Modificazioni genetiche O.G.M / Radiazioni ionizzanti / Nanotecnologie</b>	Prodotto esente da organismi geneticamente modificati Prodotto non sottoposto a radiazioni ionizzanti Prodotto esente da nanotecnologie	

<b>Allergeni (Regolamento C.E.) V=Presente X=Assente T=Tracce</b>	Presente come ingrediente nel prodotto finito	Utilizzato 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 <sub>2</sub>	X	X
Presenza di lupino e prodotti a base di lupino	X	X
Presenza di molluschi e prodotto a base di molluschi	X	V(*)
<b>(*) Il rischio di contaminazione viene mantenuto sotto controllo tramite procedura interna che ne previene normalmente la contaminazione accidentale.</b>		

Caratteristiche Microbiologiche **	Unità di misura	VALORE TARGET	VALORE MAX
Conta mesofili totale	ufc/g	-	3x10 <sup>5</sup>
Coliformi totali	ufc/g	-	10 <sup>3</sup>
Escherichia coli	ufc/g	-	10
Listeria monocytogenes	ufc/g	-	100
Salmonella	Assente in 25g		
**Valori microbiologici da riferirsi al prodotto da consumarsi previa cottura			

<b>Dichiarazione Nutrizionale</b>	Valori medi per 100g di prodotto
-----------------------------------	----------------------------------

Energia	138 kJ
Energia	33 kcal
Grassi totali	0 g
di cui acidi grassi saturi	0 g
Carboidrati	5 g
di cui zuccheri	4,3 g
Fibre	3 g
Proteine	1,7 g
Sale	0 g
Vitamina C	40 mg ( 50 % ) *

\*VNR : dei Valori Nutritivi di Riferimento

<b>Modalità di conservazione</b>	<u>Nel congelatore ****o*** (-18°C): vedi la data consigliata sulla confezione. Nel congelatore **(-12°C): 1 mese. Nel congelatore *(-6°C) : 1 settimana. Nello scomparto del ghiaccio: 3 giorni. Il prodotto conserva le sue caratteristiche ottimali se consumato entro la data riportata sulla confezione. Una volta scongelato il prodotto non deve essere ricongelato.</u>
----------------------------------	---

<b>Certificazioni di stabilimento e adeguamento legislativo</b>	<p>CERTIFICAZIONE DI SISTEMA QUALITÀ ISO 9001  CERTIFICAZIONE IFS  CERTIFICAZIONE ISO 45001  CERTIFICAZIONE ISO 14001  Sistema HACCP applicato secondo la legislazione vigente.  Trasporto effettuato in regime di temperatura controllata secondo quanto disposto dalle leggi vigenti.  Tracciabilità gestita in conformità alla legislazione vigente.  Materiali idonei al contatto alimentare in conformità alla legislazione vigente.</p>
---	---

Questo documento contiene informazioni riservate di proprietà di Orogel Soc. Coop Agricola, destinate alla sola consultazione da parte del destinatario. Qualsiasi utilizzo improprio senza autorizzazione della società emittente, compresa la diffusione in siti web ad accesso libero, è vietato e sarà perseguito a norma 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

DOCUMENTO RISERVATO