

<b>SCHEMA TECNICA</b>	<b>PISELLI FINISSIMI SURGELATI</b>
	<b>BUSTA 2500 g – <u>OROGEL FOOD SERVICE</u></b>
	OROGEL S.P.A. CESENA
	Cod. SM 310145 Rev. <u>3</u> del <u>14/10/10</u> Pag. 1 di 2

<b>Fornitore:</b>	OROGEL S.p.A. CONSORTILE – Via Dismano, 2600 – 47023 Pievesestina di Cesena (FC) Tel 0547-3771 Fax 0547/317551 INTERNET: <a href="http://www.rogel.it">http://www.rogel.it</a> E-MAIL: info@rogel.it
<b>Nome del prodotto:</b>	Piselli finissimi surgelati
<b>Denominazione merceologica:</b>	Piselli surgelati
<b>Marchio:</b>	<u>Orogel Food Service</u>
<b>Prodotto certificato:</b>	Certificazione di prodotto: § <u>Produzione da coltivazione italiana;</u> § <u>Coltivazione in regime di produzione integrata.</u>
<b>Peso e Tipo di confezione:</b>	2500 g Busta
<b>Imballo primario:</b>	Busta
Qualità:	Polietilene per alimenti
Dimensioni busta chiusa:	322,5 x <u>330</u> mm
<b>Codice ean:</b>	8003495101452
<b>Imballo secondario:</b>	Cartone ondulato
Dimensioni:	391 x 256 x 202 mm
N° buste per cartone:	4
Peso netto cartone:	4 x 2500 g = Kg 10
N° cartoni per bancale:	81 (9 cartoni per 9 strati)
<b>Bancale:</b>	Europallet
Dimensioni in cm:	80 x 120 x 210 altezza max
<b>T.M.C.:</b>	24 mesi
<b>Ingredienti:</b>	Piselli
<b>Istruzioni per l'uso:</b>	Versare i piselli ancora surgelati in acqua bollente salata. Attendere che l'acqua torni a bollire e lasciare cuocere per 10 minuti circa. Scolare e preparare nel modo desiderato.
<b>Caratteristiche organolettiche:</b>	
Aspetto:	Grani individuali
Colore:	Verde brillante
Odore:	Naturale, caratteristico del prodotto
Sapore:	Tipicamente dolce, senza retrogusti estranei
Consistenza:	Tenera e uniforme
<b>Caratteristiche merceologiche:</b>	Valori determinati su 1000 g di prodotto
Materiale estraneo:	0 (zero) n° pezzi
Materiale vegetale estraneo:	<u>2</u> n° pezzi
Unità gravemente macchiate (sup. > 50% sup. totale):	<u>10</u> n° pezzi
Unità brune:	5 n° pezzi
Pezzi di ghiaccio:	5 n° pezzi
Agglomerati (> 5 pezzi):	2 n° pezzi
Unità leggermente macchiate (sup. < 50% sup. totale):	30 n° pezzi
Agglomerati (3-5 pezzi):	6 n° pezzi
Unità danneggiate meccanicamente:	<u>80</u> g
Unità bionde:	12 n° pezzi
Unità pallide o decolorate:	<u>57</u> n° pezzi
Unità spaccate:	60 g
<u>Unità con diametro &lt; 7,5 mm:</u>	<u>200</u> g
<u>Unità con diametro &gt; 8,75 mm:</u>	<u>200</u> g
<b>Caratteristiche chimico-fisiche:</b>	
Diametro:	7,5-8,75 mm
Residuo secco:	≥13 %
A.I.S. (Solidi Insolubili in	<u>13,4</u> %

<b>SCHEMA TECNICA</b>	<b>PISELLI FINISSIMI SURGELATI</b> <b>BUSTA 2500 g – <u>OROGEL FOOD SERVICE</u></b>
	OROGEL S.P.A. CESENA Cod. SM 310145 Rev. 3 del 14/10/10 Pag. 2 di 2

Alcool):				
Perossidasi:	Negativa fra 30" e 60"			
<b>Pesticidi ed altri contaminanti:</b>	<u>Prodotto ottenuto da produzione integrata con utilizzo di principi attivi non superiori al 30 % dei limiti ammessi dalla legge vigente (vedi Legislazione italiana/europea) e 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.</u>			
<b>Modificazioni genetiche O.G.M.:</b>	Prodotto esente da organismi geneticamente modificati.			
<b>Allergeni ( Dir. CE)</b>		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 <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:	10 <sup>5</sup>	10 <sup>6</sup>	2	5
Coliformi totali:	10 <sup>3</sup>	5x10 <sup>3</sup>	2	5
Escherichia coli:	10	10 <sup>2</sup>	2	5
Listeria monocytogenes:	11	110	2	5
Salmonella:	Assente in 25 g di prodotto			
<b>Certificazioni e Adeguamento Legislativo:</b>	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 aziendale riconosciuto dal Ministero della Sanità e accreditato Sinal 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.

<b>SCHEDA TECNICA</b>	<b>PISELLI FINISSIMI SURGELATI</b>
	<b>BUSTA 2500 g – <u>OROGEL FOOD SERVICE</u></b>
	OROGEL S.P.A. CESENA
	Cod. SM 310145 Rev. <u>3</u> del <u>14/10/10</u> Pag. 3 di 2

Redazione RCQ	D. Miserocchi	
Verifica e Approvazione DQI	S. Giorgini	

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