

<b>SCHEMA TECNICA</b>	<b>PEPERONI FALDE GRIGLIATI SURGELATI BUSTA 1000 g</b>
	<b><u>OROGEL FOOD SERVICE</u></b>
	OROGEL S.P.A. CESENA Cod. SM 310618 Rev. 2 del 07/10/10 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>	Peperoni falde grigliati surgelati
<b>Denominazione merceologica:</b>	Peperoni falde grigliati surgelati
<b>Marchio:</b>	Orogel Food Service
<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>	1000 g Busta
<b>Imballo primario:</b>	Busta
Qualità:	Polietilene per alimenti
Dimensioni busta chiusa:	322,5 x 390 mm oppure 322,5 x 360 mm
<b>Codice ean:</b>	8003495106181
<b>Imballo secondario:</b>	Cartone ondulato
Dimensioni:	391 x 256 x 149 mm
N° buste per cartone:	4
Peso netto cartone:	4 x 1000 g = Kg 4
N° cartoni per bancale:	99 (10 cartoni per 9 strati)
<b>Bancale:</b>	Europallet
Dimensioni in cm:	80 x 120 x 178,9 altezza max
<b>T.M.C.:</b>	24 mesi
<b>Ingredienti:</b>	Peperoni
<b>Istruzioni per l'uso:</b>	<u>In padella: Cuocere il prodotto ancora surgelato per 3 minuti a fuoco medio mescolando di tanto in tanto.</u> <u>In forno ventilato: stendere il prodotto ancora surgelato su una teglia da forno, condirlo a piacere e infornarlo per 3 minuti a 180°C.</u> <u>Microonde: porre il prodotto ancora surgelato in un recipiente per microonde, condire a piacere e mettere in forno a 750 W per 3 minuti.</u>
<b>Caratteristiche organolettiche:</b>	
Aspetto:	Falde irregolari ben rifilate individuali, con pelle
Colore:	Rosso, giallo e variegati
Odore:	Tipicamente fresco, non forte
Sapore:	Tipicamente dolce, senza retrogusti estranei
Consistenza:	Tenera e carnosa, non molle
<b>Caratteristiche merceologiche:</b>	Valori determinati su 1000 g di prodotto
Materiale estraneo:	0 N° pezzi
Materiale vegetale estraneo:	1 N° pezzi
Unità gravemente macchiate	4 N° pezzi
Unità agglomerate > 5 pezzi	2 N° pezzi
Unità ustionate	4 N° pezzi
Unità leggermente macchiate	5 N° pezzi
Unità verdi totalmente	3 N° pezzi
Unità maltagliate	5 N° pezzi
Unità danneggiate meccanicamente	6 N° pezzi
Frammenti (< 10 g)	100 g
Unità sovradimensionate (>100g)	4 N° pezzi
Semi	10 g
<b>Caratteristiche chimico-fisiche:</b>	
Pezzatura	Falde di dimensioni variabili
Residuo secco	Min. 10 %

<b>SCHEMA TECNICA</b>	<b>PEPERONI FALDE GRIGLIATI SURGELATI BUSTA 1000 g</b>
	<b><u>OROGEL FOOD SERVICE</u></b>
OROGEL S.P.A. CESENA	
Cod. SM 310618 Rev. 2 del 07/10/10 Pag. 2 di 2	

<b>Pesticidi ed altri contaminanti:</b>	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.			
<b>Modificazioni genetiche O.G.M.:</b>	Prodotto esente da organismi geneticamente modificati.			
<b>Allergeni (Regolamento C.E.)</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 illinoiesis (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:	---	3x10 <sup>5</sup>	---	5
Coliformi totali:	---	10 <sup>3</sup>	---	5
Escherichia coli:	---	10	---	5
Listeria monocytogenes:	Assente in 1 g di prodotto			
Salmonella:	Assente in 25 g di prodotto			
<b>Certificazioni e Adeguamento Legislativo:</b>	<b>CERTIFICAZIONE DI SISTEMA QUALITÀ' ISO 9001</b> <b>CERTIFICAZIONE BRC</b> <b>CERTIFICAZIONE IFS</b> 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. 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	D. Miserochi	
Verifica e Approvazione DQI	S. Giorgini	

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