



SCHEDA TECNICA  
FAVE SURGELATE  
OROGEL FOOD SERVICE - I VEGETALI  
1000 g BUSTA

OROGEL SOC. COOP. AGRICOLA CESENA  
Cod. SM - 310054 Rev.0 del 02-01-2020

<b>Fornitore</b>	OROGEL SOC. COOP. AGRICOLA - Via Dismano, 2830 - 47522 Cesena (FC) Tel: 0547-3771 Fax: 0547-377016 Web www.oroget.com Email: info@oroget.it
<b>Stabilimento</b>	CESENA: Via Dismano, 2830 47522 (FC) Italia
<b>Nome del Prodotto</b>	FAVE SURGELATE
<b>Denominazione legale</b>	Fave surgelate
<b>Origine</b>	UK
<b>Marchio</b>	OROGEL FOOD SERVICE
<b>Peso e tipo confezione</b>	1000 g BUSTA
<b>Imballo Primario 1</b>	BUSTA
Qualità	Polietilene
Dimensioni	220 X 280 mm
Peso Netto	1 kg
Tara	0,008 kg
Peso Lordo	1,01 kg
<b>Imballo Secondario 1</b>	Cartone
Qualità	Cartone ondulato
Dimensioni	391x256x132 mm
Peso Netto	6 kg
Tara	0,233 kg
Peso Lordo	6,28 kg
Num imballo primario per secondario	6
<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>	8003495100547	
<b>Codice EAN imballo secondario</b>	08003495900543	
<b>TMC Mes</b>	24	
<b>Ingredienti</b>	Fave.	
<b>Istruzioni per l'uso</b>	<p>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 5 minuti. Togliere dal forno ed usare nel modo desiderato.</p> <p>Padella: Versare il prodotto ancora surgelato in una padella antiaderente con un filo d'olio e 1/4 l di acqua, mettere il coperchio e lasciare cuocere 8 minuti a fuoco moderato ed utilizzare nel modo desiderato.</p> <p>Pentola: Versare il prodotto ancora surgelato in acqua bollente salata, attendere che l'acqua torni a bollire e lasciare cuocere 4 minuti, scolare 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	Grani integri e individuali	-
Colore	Verde chiaro naturale	-
Sapore	Tipico, fragrante senza retrogusti estranei	-
Consistenza	Tenera e uniforme, non fibrosa o legnosa	-
Odore	Fresco e naturale	-
<b>Caratteristiche Merceologiche</b>		Valori determinati su 1000g di prodotto
M.V.E. (N° pezzi)		2 n° pezzi
Agglomerati > 5 pezzi (N° pezzi)	(N° pezzi)	2 n° pezzi
Unità brune (N° pezzi)		5 n° pezzi
Unità gravemente macchiate (> 1 cmq) (N. pezzi)	(N° pezzi)	5 n° pezzi
M.E. (N° pezzi)		0 n° pezzi

Unità legg. macchiate (Sup. < 1 cmq.) (N. pezzi)	(N° pezzi)	9 n° pezzi
Agglomerati 3-5 pezzi (N° pezzi)		5 n° pezzi
Unità danneggiate meccanicamente (g)		40 g
Unità rotte (g)		40 g
Unità pallide o decolorate (N° pezzi)		12 n° pezzi
<b>Caratteristiche chimico-fisiche</b>		
Perossidasi (sec.)		20 - 60
Residuo Secco (% in peso)		19
Pezzatura		52 - 72 n° pezzi
<b>Residui da prodotti fitosanitari e altri contaminanti</b>	Prodotto conforme alle norme Europee ed Italiane in vigore, riguardanti la quantità massima di residui di prodotti fitosanitari e di altri contaminanti quali micotossine, metalli pesanti, radionuclidi, ecc. tollerate nei prodotti alimentari.	
<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	10 <sup>5</sup>	10 <sup>6</sup>
Coliformi totali	ufc/g	10 <sup>3</sup>	5x10 <sup>3</sup>
Escherichia coli	ufc/g	10	10 <sup>2</sup>
Listeria monocytogenes	ufc/g	10	100
Salmonella	Assente in 25g		
**Valori microbiologici da riferirsi al prodotto da consumarsi previa cottura			

Dichiarazione Nutrizionale	Valori medi per 100g di prodotto
Energia	328 kJ
Energia	78 kcal
Grassi totali	0,5 g
di cui acidi grassi saturi	0 g
Carboidrati	9 g
di cui zuccheri	2 g
Fibre	6 g

Proteine	6,4 g
Sale	0 g

<b>Certificazioni di stabilimento e adeguamento legislativo</b>	<p>CERTIFICAZIONE DI SISTEMA QUALITÀ ISO 9001  CERTIFICAZIONE IFS  CERTIFICAZIONE ISO 45001  CERTIFICAZIONE ISO 14001</p> <p>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