



SCHEDA TECNICA
FAGIOLI BORLOTTI SURGELATI
OROGEL FOOD SERVICE-I VEGETALI
2500 g BUSTA

OROGEL S.p.A CONSORTILE Cesena
Cod. 310299 Rev.0 del 13-05-2016

Fornitore	OROGEL S.p.A CONSORTILE -Via Dismano, 2600 - 47522 Cesena (FC) Tel: 0547-3771 Fax: 0547-377016 Web www.oroget.it Email: info@oroget.it
Nome del Prodotto	FAGIOLI BORLOTTI SURGELATI
Denominazione legale	Fagioli borlotti surgelati
Marchio	OROGEL FOOD SERVICE
Prodotto Certificato	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.
Peso e tipo confezione	2500 g BUSTA
Imballo Primario 1	BUSTA
Qualità	Polietilene
Dimensioni	322,5 X 330 mm
Peso Netto	2,5 kg
Tara	0,01 kg
Peso Lordo	2,51 kg
Imballo Secondario 1	Cartone
Qualità	Cartone ondulato
Dimensioni	391x256x92 mm
Peso Netto	5 kg
Tara	0,21 kg
Peso Lordo	2,72 kg
Num imballo primario per secondario	2
Pallet	Europallet

Dimensioni	80 X 120 X 199 cm	
Num Imballi secondari per pallet	180 (20 strati X 9 cartoni)	
Codice EAN	8003495000755	
TMC Mes	24	
Ingredienti	Fagioli Borlotti.	
Istruzioni per l'uso	<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 13 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 1/2 litro di acqua, mettere il coperchio e lasciare cuocere 20 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 18 minuti.</p> <p>ISTRUZIONI PER L'USO RIFERITE AD 1 kg DI PRODOTTO</p>	
Caratteristiche organolettiche	Note descrittive:	Valori:
Aspetto	Grani individuali, integri	-
Colore	Bianco rosso con screziature scure	-
Odore	Caratteristico senza odori estranei	-
Sapore	Caratteristico senza sapori estranei	-
Consistenza	Tenera non coriacea	-
Caratteristiche Merceologiche		Valori determinati su 1000g di prodotto
Unità gravemente macchiate (N° pezzi)		6 n° pezzi
M.E. (N° pezzi)		0 n° pezzi
M.V.E. (N° pezzi)		2 n° pezzi
Unità leggermente macchiate (g)		- 50 g
Unità ingiallite (g)		40 g
Unità raggrinzite e/o secche (n° pezzi)		6 n° pezzi
Cotiledoni liberi, pelli, bucce (g)		40 g

Caratteristiche chimico-fisiche		
Residuo Secco (% in peso)		35
Residui da prodotti fitosanitari e altri contaminanti	Prodotto ottenuto dall'applicazione dei principi della produzione integrata, con la riduzione dei residui da prodotti fitosanitari del 70% dei limiti ammessi dai regolamenti europei 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.	
Modificazioni genetiche O.G.M	Prodotto esente da organismi geneticamente modificati	

Allergeni (Regolamento C.E.) V=Presente X=Assente T=Tracce	Presente come ingrediente	Presente 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 ₂	X	X
Presenza di lupino e prodotti a base di lupino	X	X
Presenza di molluschi e prodotto a base di molluschi	X	V

Caratteristiche Microbiologiche *	(Secondo il piano di campionamento a 3 classi come previsto da raccomandazione Istituto Italiano Alimenti Surgelati 022/93)
--	---

	Unità di misura	m	M	c	n
Conta mesofili totale	ufc/g	10 ⁵	10 ⁶	2	5
Coliformi totali	ufc/g	10 ³	5x10 ³	2	5
Escherichia coliformi	ufc/g	10	10 ²	2	5
Listeria monocytogenes	ufc/25g	10	100	2	5
Salmonella	Assente in 25g				

*Valori microbiologici da riferirsi al prodotto da consumarsi previa cottura

Certificazioni e adeguamento legislativo	<p>CERTIFICAZIONE DI SISTEMA QUALITÀ ISO 9001:2008</p> <p>CERTIFICAZIONE BRC versione 7</p> <p>CERTIFICAZIONE IFS versione 6</p> <p>Sistema HACCP applicato secondo la legislazione vigente.</p> <p>Prove chimiche e microbiologiche effettuate presso il laboratorio riconosciuto dal Ministero della Sanità e accreditato Accredia n° 126.</p> <p>Trasporto effettuato in regime di temperatura controllata secondo quanto disposto dalle leggi vigenti.</p>
---	--

Questo documento contiene informazioni riservate di proprietà di Orogel S.p.A. Consortile. Qualsiasi uso da parte di terzi senza autorizzazione della società emittente sarà perseguito a termine 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