



SCHEDA TECNICA  
FAGIOLINI FINISSIMI DI ROMAGNA SURGELATI  
OROGEL - Vegetali  
600 g BUSTA

OROGEL SOC. COOP. AGRICOLA CESENA  
Cod. SM - 310331 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.oringel.it">www.oringel.it</a> Email: info@oringel.it
<b>Stabilimento</b>	CESENA: Via Dismano, 2830 47522 (FC) Italia
<b>Nome del Prodotto</b>	FAGIOLINI FINISSIMI DI ROMAGNA SURGELATI
<b>Denominazione legale</b>	Fagiolini surgelati
<b>Origine</b>	Italia
<b>Claim Nutrizionale</b>	Naturalmente ricchi di fibre
<b>Marchio</b>	OROGEL
<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>	600 g BUSTA
<b>Imballo Primario 1</b>	BUSTA
Qualità	Polietilene+Polietilene
Dimensioni	220 X 290 mm
Peso Netto	0,6 kg
Tara	0,009 kg
Peso Lordo	0,61 kg
<b>Imballo Secondario 1</b>	Cartone
Qualità	Cartone ondulato
Dimensioni	391x256x232 mm
Peso Netto	7,2 kg

Tara	0,307 kg	
Peso Lordo	7,61 kg	
Num imballo primario per secondario	12	
<b>Pallet</b>	Europallet	
Dimensioni	80x120x200,0 cm	
Num Imballi secondari per pallet	72 (8 strati x 9 cartoni)	
<b>Codice EAN imballo primario</b>	8003495103319	
<b>Codice EAN imballo secondario</b>	08003495903315	
<b>TMC Mesi</b>	20	
<b>Ingredienti</b>	Fagiolini.	
<b>Istruzioni per l'uso</b>	<p>Pentola: Versa i Fagiolini Finissimi ancora surgelati in poca acqua bollente salata. Attendi che l'acqua torni a bollire e cuoci per 6 minuti circa.</p> <p>Vapore: Porta ad ebollizione due dita di acqua in una pentola. Introduci l'apposito cestello con dentro i Fagiolini Finissimi ancora surgelati. Copri e cuoci per 10 minuti.</p> <p>I minuti sono indicativi, verifica che la cottura sia giusta per te. ALIMENTO DA CONSUMARSI PREVIA COTTURA.</p>	
<b>Caratteristiche organolettiche</b>	Note descrittive:	Valori:
Aspetto	Fagiolini integri <u>individuali</u>	-
Consistenza	Tenera, senza filo, non fibrosi o molli	-
Odore	Caratteristico senza odori estranei	-
Colore	Verde naturale	-
Sapore	Caratteristico senza sapori estranei	-
<b>Caratteristiche Merceologiche</b>		Valori determinati su 1000g di prodotto
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

M.V.E. (N° pezzi)	Sono i materiali di origine vegetale provenienti dalle piante non espressamente richiesti.	1 N.pezzi
Unità gravemente macchiate (N° pezzi)	Unità che presentano macchie per una superficie superiore a 36 mmq dovute ad eventi atmosferici e/o attacchi parassitari e crittogamici.	4 N.pezzi
Unità ossidate (N° pezzi)	Sono i baccelli che presentano nelle zone interessate da tagli, una evidente ossidazione, dovuta ad una prolungata esposizione del prodotto all'aria prima della surgelazione.	5 N.pezzi
Unità con filo (N° pezzi)	Sono i baccelli che dopo cottura durata 15 minuti in acqua bollente presentano un filo interno palpabile e resistente alla masticazione.	4 N.pezzi
Unità danneggiate da insetti (N° pezzi)	sono le unità che presentano danni visibili provocati da insetti.	4 N.pezzi
Unità decolorate (N° pezzi)	Sono i baccelli che dopo cottura durata 15 minuti in acqua bollente presentano un colore anomalo tendente al giallo.	4 N.pezzi
Unità piatte (N° pezzi)	Sono i baccelli che si presentano appiattiti in modo naturale.	4 N.pezzi
Unità danneggiate meccanicamente (N° pezzi)	Comprendono i fagiolini il cui cotiledone intero è completamente separato dal grano, bucce o pezzi di bucce libere e i fagiolini parzialmente o totalmente schiacciati.	14 N.pezzi
Unità sovramature (N° pezzi)	Baccelli che dopo cottura durata 15 minuti in acqua bollente presentano semi evidenti in chiaro stato di maturazione (lunghezza >12 mm).	4 N.pezzi
Unità leggermente macchiate (N° pezzi)	Unità che presentano macchie per una superficie inferiore a 36 mmq.	8 N.pezzi
Unità spezzate (g)	Unità di lunghezza < 40 mm.	90 g
Unità non spuntate (n° pezzi)	Sono i baccelli che non sono stati correttamente spuntati.	14 N.pezzi
Rapporto seme/baccello (%)	E' il rapporto tra il peso dei semi contenuti nel baccello e il peso iniziale del baccello integro.	max 11%
<b>Caratteristiche chimico-fisiche</b>		
Residuo Secco (% in peso)		Min 7%

Perossidasi (sec.)		Negativa tra 20 e 60"
Unità con diametro superiore (%)	sono le unità con calibro > 8.5 mm	21 %
CALIBRO CF/NCF	calibro 7.5 - 8.5 mm	calibro 7.5 - 8.5 mm
<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 previsto. <u>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 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	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 SO2	X	X

Presenza di lupino e prodotti a base di lupino	X	X
Presenza di molluschi e prodotto a base di molluschi	X	V(*)

(\*) Il rischio di contaminazione viene mantenuto sotto controllo tramite procedura interna che ne previene normalmente la contaminazione accidentale.

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	Per porzione (150 g) di prodotto	AR % di prodotto
Energia	112 kJ	168 kJ	2
Energia	27 kcal	40 kcal	2
Grassi totali	0 g	0 g	0
di cui acidi grassi saturi	0 g	0 g	0
Carboidrati	3,4 g	5,1 g	
di cui zuccheri	2,2 g	3,3 g	4
Fibre	3,2 g	4,8 g	
Proteine	1,7 g	2,6 g	
Sale	0 g	0 g	0

AR: Delle assunzioni di riferimento di un adulto medio (8400kJ/2000kcal)

<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</p> <p>CERTIFICAZIONE IFS</p> <p>CERTIFICAZIONE ISO 45001</p> <p>CERTIFICAZIONE ISO 14001</p> <p>Sistema HACCP applicato secondo la legislazione vigente.</p> <p>Trasporto effettuato in regime di temperatura controllata secondo quanto disposto dalle leggi vigenti.</p> <p>Tracciabilità gestita in conformità alla legislazione vigente.</p> <p>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