



SCHEDA TECNICA
PEPERONI ARROSTITI SENZA PELLE SURGELATI
OROGEL FOOD SERVICE - IL BENESSERE
1000 g BUSTA

OROGEL SOC. COOP. AGRICOLA CESENA
Cod. SM - 310275 Rev.6 del 12-02-2025

Fornitore	OROGEL SOC. COOP. AGRICOLA - Via Dismano, 2830 - 47522 Cesena (FC) Tel: 0547-3771 Fax: 0547-377016 Web www.oringel.it Email: info@oringel.it
Stabilimento	CESENA: Via Dismano, 2830 47522 (FC) Italia / POLICORO: Via Zara, snc Z.I. 75025 (MT) Italia
Nome del Prodotto	PEPERONI ARROSTITI SENZA PELLE SURGELATI
Denominazione legale	Peperoni arrostiti senza pelle surgelati
Origine	Italia
Claim Nutrizionale	Naturalmente ricchi di fibre. Naturalmente ricchi di Vitamina C.
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	1000 g BUSTA
Imballo Primario 1	BUSTA
Qualità	Polietilene
Dimensioni	322,5 X 340 mm
Peso Netto	1 kg
Tara	0,014 kg
Peso Lordo	1,01 kg
Imballo Secondario 1	Cartone
Qualità	Cartone ondulato
Dimensioni	<u>391x256x217</u> mm
Peso Netto	6 kg

Tara	0.266 kg	
Peso Lordo	6.35 kg	
Num imballo primario per secondario	6	
Pallet	Europallet	
Dimensioni	80x120x188,0 cm	
Num Imballi secondari per pallet	72 (8 strati x 9 cartoni)	
Codice EAN imballo primario	8003495102756	
Codice EAN imballo secondario	08003495922750	
TMC Mesi	24	
Ingredienti	Peperoni.	
Istruzioni per l'uso	Forno ventilato: Stendere il prodotto ancora surgelato in una teglia e mettere in forno ventilato preriscaldato a 180 °C. Attendere il ripristino della temperatura e lasciar cuocere per 7 minuti. Microonde (800W): preparare una porzione di prodotto ancora surgelato pari a 120g, versare nel contenitore adatto al microonde, chiudere con coperchio e cuocere 800Watt per 3 minuti Padella: Versare il prodotto ancora surgelato in una padella antiaderente con un filo di olio extravergine di oliva, mettere il coperchio e lasciare cuocere 8 minuti a fuoco moderato e utilizzare nel modo desiderato. ISTRUZIONI PER L'USO RIFERITE AD 1 kg DI PRODOTTO. ALIMENTO DA CONSUMARSI PREVIA COTTURA.	
Caratteristiche organolettiche	Note descrittive:	Valori:
Odore	Caratteristico del prodotto arrostito	-
Aspetto	Falde irregolari ben rifilate, individuali	-
Sapore	Tipico senza retrogusti estranei	-
Colore	Giallo rosso e variegati	-
Consistenza	Tenera non fibrosa o legnosa	-
Caratteristiche Merceologiche		Valori determinati su 1000g di prodotto
M.V.E. (N° pezzi)	Sono i materiali di origine vegetale provenienti dalla pianta in considerazione non espressamente richiesti.	1 n° pezzi

Unità agglomerate (>5pezzi)	Sono gli agglomerati superiori a 5 unità saldamente uniti tra loro e di difficile disaggregazione.	2 n° pezzi
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
Unità gravemente macchiate (N° pezzi)	Sono le unità che presentano macchie per una superficie totale superiore a 10 mmq.	3 n° pezzi
Frammenti (g)	Sono le unità che presentano un peso inferiore a 10 g.	130 g
Unità sottocalibro (gr.)	Sono le unità con un peso compreso tra 10 e 50 g.	110 g
Unità sovradimensionate (N° pezzi)	Sono le unità che presentano un peso superiore a 100 g.	4 n° pezzi
Unità leggermente macchiate (N° pezzi)	Sono le unità che presentano macchie per una superficie totale inferiore a 10 mmq.	5 n° pezzi
Unità danneggiate meccanicamente (N° pezzi)	Sono le unità che presentano danni e rotture dovuti ad azioni meccaniche errate.	8 n° pezzi
Unità verdi (N° pezzi)	Sono le unità completamente verdi.	3 n° pezzi
Semi (g)	sono le unità che presentano semi evidenti	16 g
Caratteristiche chimico-fisiche		
Residuo Secco (% in peso)		minimo 6 %
Forme e dimensioni		Falde di dimensioni variabili.
Residui da prodotti fitosanitari e altri contaminanti	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. 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.	
Modificazioni genetiche O.G.M / Radiazioni ionizzanti / Nanotecnologie	Prodotto esente da organismi geneticamente modificati Prodotto non sottoposto a radiazioni ionizzanti Prodotto esente da nanotecnologie	

Allergeni (Regolamento C.E.) V=Presente X=Assente T=Tracce	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 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(*)
(*) 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	-	3x10 ⁵
Coliformi totali	ufc/g	-	10 ³
Escherichia coli	ufc/g	-	10
Listeria monocytogenes	ufc/g	-	100
Salmonella	Assente in 25g		

**Valori microbiologici da riferirsi al prodotto da consumarsi previa cottura

Dichiarazione Nutrizionale	Valori medi per 100g di prodotto
Energia	113 kJ
Energia	27 kcal
Grassi totali	0,5 g
di cui acidi grassi saturi	0 g
Carboidrati	4 g
di cui zuccheri	3,8 g
Fibre	1,2 g
Proteine	1 g
Sale	0 g
Vitamina C	80 mg (100 %)*
*VNR : dei Valori Nutritivi di Riferimento	

Modalità di conservazione	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.
----------------------------------	---

Certificazioni di stabilimento e adeguamento legislativo	CERTIFICAZIONE IFS CERTIFICAZIONE ISO 45001 CERTIFICAZIONE ISO 14001 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.
---	---

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