



SCHEDA TECNICA
MELANZANE A RONDELLE PANATE SURGELATE
OROGEL FOOD SERVICE - LE RICETTE VELOCI
1000 g BUSTA

OROGEL SOC. COOP. AGRICOLA CESENA
Cod. SM - 310637 Rev.4 del 20-11-2024

Fornitore	OROGEL SOC. COOP. AGRICOLA - Via Dismano, 2830 - 47522 Cesena (FC) Tel: 0547-3771 Fax: 0547-377016 Web www.rogel.it Email: info@rogel.it
Stabilimento	CESENA: Via Dismano, 2830 47522 (FC) Italia
Nome del Prodotto	MELANZANE A RONDELLE PANATE SURGELATE
Denominazione legale	Preparazione gastronomica surgelata a base di melanzane tagliate a rondelle
Origine	Prodotto realizzato in Italia
Marchio	OROGEL FOOD SERVICE
Peso e tipo confezione	1000 g BUSTA
Imballo Primario 1	BUSTA
Qualità	Polietilene
Dimensioni	270 X 310 mm
Peso Netto	1 kg
Tara	<u>0.011</u> kg
Peso Lordo	1,01 kg
Imballo Secondario 1	Cartone
Qualità	Cartone ondulato
Dimensioni	<u>391x256x167</u> mm
Peso Netto	4 kg
Tara	<u>0.243</u> kg
Peso Lordo	4,29 kg
Num imballo primario per secondario	4

Pallet	Europallet	
Dimensioni	<u>80x120x198,0</u> cm	
Num Imballi secondari per pallet	<u>99</u> (11 strati x 9 cartoni)	
Codice EAN imballo primario	8003495106372	
Codice EAN imballo secondario	08003495906378	
TMC Mesi	18	
Ingredienti	<u>Melanzane</u> 48%, farina di mais, acqua, olio di semi di girasole, farina di FRUMENTO, amido di FRUMENTO, sale, paprika, curcuma. Può contenere tracce di SENAPE, SOIA, UOVA, LATTE e derivati.	
Istruzioni per l'uso	Forno ventilato: Stendere il prodotto ancora surgelato su una teglia e mettere in forno ventilato preriscaldato a 205 °C. Attendere il ripristino della temperatura e lasciar cuocere per 8 minuti. Togliere dal forno, regolare di sale e servire. Friggitrice: Portare l'olio nella friggitrice a 180°C. Versare il prodotto ancora surgelato e lasciare cuocere per 3 minuti fino a che non risulti dorato e croccante. Scolare e asciugare con la carta da fritto. Regolare di sale e servire. ISTRUZIONI PER L'USO RIFERITE AD 1 kg DI PRODOTTO. ALIMENTO DA CONSUMARSI PREVIA COTTURA.	
Caratteristiche organolettiche	Note descrittive:	Valori:
Consistenza	Esternamente croccante ed internamente tenera, non fibrosa	-
Odore	Gradevolmente fragrante	-
Colore	Esternamente dorato e internamente tipico della melanzana	-
Aspetto	Rondelle integre individuali	-
Sapore	Caratteristico senza sapori estranei	-
Caratteristiche Merceologiche		Valori determinati su 1000g di prodotto
Unità <u>inscurit</u> e (N° pezzi)		6 n° pezzi
M.E. (N° pezzi)		0 n° pezzi
Unità agglomerate da pastella >3 pezzi (N. pezzi)		3 n° pezzi

Unità prive di pastellatura	> 50% della superficie	6 n° pezzi
<u>M.V.E. (N° pezzi)</u>		<u>2 n° pezzi</u>
Unità rotte (N° pezzi)	> 50% del volume	6 n° pezzi
Unità agglomerate da pastella 3 pezzi		6 n° pezzi
Screpolature (N° pezzi)		9 n° pezzi
<u>Impurità (N° pezzi)</u>		7 n° pezzi
Frammenti (g)	< 50% del volume	50 g
Caratteristiche chimico-fisiche		
Prodotto (% in peso)	melanzana a rondelle	45 - 55
Residuo Secco (% in peso)		25
Pastella (% in peso)		45 - 55
Residui da prodotti fitosanitari e altri contaminanti	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.	
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	V	V
Presenza di crostacei e prodotti a base di crostacei	X	V(*)
Presenza di uova e prodotti a base di uova	T	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	T	V(*)

Presenza di latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)	T	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	T	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	10^4	10^5
Coliformi totali	ufc/g	-	5x10^2
Escherichia coli	ufc/g	-	10^2
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	997 kJ
Energia	239 kcal
Grassi totali	15 g
di cui acidi grassi saturi	1,1 g

Carboidrati	22 g
di cui zuccheri	6,4 g
Fibre	2,7 g
Proteine	2,7 g
Sale	0,47 g

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 DI SISTEMA QUALITÀ ISO 9001 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