



SCHEDA TECNICA
COTOLETTA DI MELANZANA SURGELATA
OROGEL FOOD SERVICE
1000 g BUSTA

OROGEL SOC. COOP. AGRICOLA CESENA
Cod. SM - 353267 Rev.0 del 02-01-2020

Fornitore	OROGEL SOC. COOP. AGRICOLA - Via Dismano, 2830 - 47522 Cesena (FC) Tel: 0547-3771 Fax: 0547-377016 Web www.oringel.com Email: info@oringel.it
Stabilimento	CESENA: Via Dismano, 2830 47522 (FC) Italia
Nome del Prodotto	COTOLETTA DI MELANZANA SURGELATA
Denominazione legale	Preparazione gastronomica surgelata a base di melanzane tagliate a fette impanate
Origine	Prodotto realizzato in Italia
Marchio	OROGEL FOOD SERVICE
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	391x256x167 mm
Peso Netto	4 kg
Tara	0,257 kg
Peso Lordo	4,31 kg
Num imballo primario per secondario	4
Pallet	Europallet

Dimensioni	80x120x198,0 cm	
Num Imballi secondari per pallet	99 (11 strati x 9 cartoni)	
Codice EAN imballo primario	8003495532676	
Codice EAN imballo secondario	08003495932674	
TMC Mesi	18	
Ingredienti	Melanzane 50%, farina di FRUMENTO, olio di semi di girasole, amido di FRUMENTO, acqua , sale, lievito di birra, paprika, curcuma. Può contenere tracce di UOVA e LATTE.	
Istruzioni per l'uso	Forno ventilato: 200°C per 12 minuti dalla ripresa della temperatura. Friggitrice: 4 minuti in olio preriscaldato a 175°C. ISTRUZIONI PER L'USO RIFERITE AD 1 kg DI PRODOTTO. ALIMENTO DA CONSUMARSI PREVIA COTTURA.	
Caratteristiche organolettiche	Note descrittive:	Valori:
Colore	Interno bianco-giallo e superficialmente brunito con striature distanziate più scure, non annerite o carbonizzate	-
Aspetto	Fette longitudinali individuali	-
Odore	Gradevole, tipico di melanzane al forno	-
Consistenza	Tenera e compatta, non fibrosa o molle	-
Sapore	Dolce, caratteristico, senza retrogusti	-
Caratteristiche Merceologiche		Valori determinati su 1000g di prodotto
M.E. (N° pezzi)		0 n° pezzi
Agglomerati > 3 pezzi (N° pezzi)		3 n° pezzi
M.V.E. (N° pezzi)		1 n° pezzi
Unità sovrafritte (N° pezzi)		4 n° pezzi
Unità agglomerate 2-3 pezzi (N. pezzi)		4 n° pezzi
Screpolature (N° pezzi)	>50% sup	8 n° pezzi
Frammenti (g)	sup < 4 cm	40 g

Scorie di frittura (N° pezzi)		6 n° pezzi
Unità con buccia (N° pezzi)		8 n° pezzi
Unità danneggiate meccanicamente (N° pezzi)		7 n° pezzi
Unità spanate (N° pezzi)	>50% sup.	5 n° pezzi
Caratteristiche chimico-fisiche		
Residuo Secco (% in peso)		minimo 35%
Unità con larghezza < 60 mm (N° pezzi)		8 n° pezzi
Unità con lunghezza > 16cm (N° pezzi)		3 n° pezzi
Spessore (mm)		8 - 12 mm
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	X	V(*)
Presenza di latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)	T	V(*)
Presenza di frutta a guscio cioè mandorle (Amigdalus communis L.), nocciole (Corylus avellana), noci comuni (Juglans regia), noci di acagiù (Anacardium occidentale), noci pecan (Carya illinoensis (Wangenh) K. Koch), noci del Brasile (Bertholletia excelsa), pistacchi (Pistacia vera), noci del Queensland (Macadamia ternifolia) 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	3x10 ⁵	10 ⁶
Coliformi totali	ufc/g	10 ³	5x10 ³
Escherichia coli	ufc/g	10	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	939 kJ
Energia	225 kcal
Grassi totali	13 g
di cui acidi grassi saturi	1,5 g
Carboidrati	22 g
di cui zuccheri	4,4 g
Fibre	3,5 g
Proteine	3,3 g
Sale	0,49 g

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

DOCUMENTO RISERVATO