



SCHEDA TECNICA
PEPERONI GRIGLIATI SURGELATI
GRAN MENU' - I VEGETALI
1000 g BUSTA

OROGEL SOC. COOP. AGRICOLA CESENA
Cod. SM - 441618 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.oroget.com Email: info@oroget.it
Stabilimento	CESENA: Via Dismano, 2830 47522 (FC) Italia
Nome del Prodotto	PEPERONI GRIGLIATI SURGELATI
Denominazione legale	Peperoni falde grigliati surgelati
Origine	Italia
Marchio	GRAN MENU'
Peso e tipo confezione	1000 g BUSTA
Imballo Primario 1	BUSTA
Qualità	Polietilene
Dimensioni	322,5 X 380 mm
Peso Netto	1 kg
Tara	0,015 kg
Peso Lordo	1,02 kg
Imballo Secondario 1	Cartone
Qualità	Cartone ondulato
Dimensioni	391x256x167 mm
Peso Netto	4 kg
Tara	0,257 kg
Peso Lordo	4,32 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	8003495414187	
Codice EAN imballo secondario	08003495916186	
TMC Mes	30	
Ingredienti	Peperoni.	
Istruzioni per l'uso	<p>Forno ventilato: stendere i peperoni grigliati ancora surgelati con un filo di olio in una teglia e mettere in forno ventilato preriscaldato a 180°C. Attendere il ripristino della temperatura e lasciare cuocere 7 minuti. Utilizzare a piacere.</p> <p>Padella: scaldare 1-2 cucchiaini di olio in una padella capiente e disporre i peperoni grigliati ancora surgelati in uno solo strato. Cuocere per 8 minuti a fuoco basso, girandoli spesso. I minuti sono indicativi, verificare che il grado di cottura sia quello desiderato.</p> <p>ISTRUZIONI PER L'USO RIFERITE AD 1 kg DI PRODOTTO. ALIMENTO DA CONSUMARSI PREVIA COTTURA.</p>	
Caratteristiche organolettiche	Note descrittive:	Valori:
Colore	Rosso giallo e variegati	-
Aspetto	Falde irregolari ben rifilate, con pelle	-
Sapore	Tipicamente dolce senza retrogusti estranei	-
Consistenza	Tenera e carnosa, non molle	-
Odore	Tipicamente fresco, non forte	-
Caratteristiche Merceologiche		Valori determinati su 1000g di prodotto
Unità gravemente macchiate (N° pezzi)	Sono le unità che presentano macchie per una superficie totale superiore a 10 mmq.	4 n° pezzi
M.V.E. (N° pezzi)	Sono i materiali di origine vegetale provenienti dalla pianta in considerazione non espressamente richiesti.	2 n° pezzi
Unità agglomerate (>5pezzi)	sono i blocchi costituiti da più di 5 falde o parti di esse, che si presentano saldamente unite fra loro e di difficile disgregazione.	3 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 ustionate (N° pezzi)		4 n° pezzi
Unità verdi (N° pezzi)	sono le unità che presentano una colorazione verde per più del 50 % della superficie della falda, dovuta ad insufficiente maturazione	5 n° pezzi
Unità con taglio irregolare (N° pezzi)	sono i pezzi che evidenziano un taglio della falda non regolare.	6 n° pezzi
Frammenti (g)	SONO LE UNITA' CHE PRESENTANO UN PESO INFERIORE A 10g	100 g
Unità leggermente macchiate (N° pezzi)	Sono le unità che presentano macchie per una superficie totale inferiore a 10 mmq.	6 n° pezzi
Unità sovradimensionate (N° pezzi)	SONO LE UNITA' CHE PRESENTANO UN PESO SUPERIORE A 100g	4 n° pezzi
Unità danneggiate meccanicamente (N° pezzi)	sono le falde che evidenziano deformazioni, rotture o lacerazioni dovute ad azioni meccaniche errate	6 n° pezzi
Semi (g)	sono i semi di colore scuro e separati dalla polpa, che derivano da falde in avanzato stato di maturazione.	15 g
Caratteristiche chimico-fisiche		
Residuo Secco (% in peso)		Min 10%
Forme e dimensioni	FALDE DI DIMENSIONI VARIABILI	FALDE DI DIMENSIONI VARIABILI
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	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	158 kJ

Energia	37 kcal
Grassi totali	0 g
di cui acidi grassi saturi	0 g
Carboidrati	6,5 g
di cui zuccheri	5 g
Fibre	2,3 g
Proteine	1,7 g
Sale	0 g

Certificazioni di stabilimento e adeguamento legislativo	<p>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.</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