



SCHEDA TECNICA
ZUCCHINE A FETTE GRIGLIATE SURGELATE
GRAN MENU' - I VEGETALI
1000 g BUSTA

OROGEL SOC. COOP. AGRICOLA CESENA
Cod. SM - 441620 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	ZUCCHINE A FETTE GRIGLIATE SURGELATE
Denominazione legale	Zucchine a fette grigliate surgelate
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	391x256x149 mm
Peso Netto	4 kg
Tara	0,253 kg
Peso Lordo	4,31 kg
Num imballo primario per secondario	4
Pallet	Europallet

Dimensioni	80x120x193,0 cm	
Num Imballi secondari per pallet	108 (12 strati x 9 cartoni)	
Codice EAN imballo primario	8003495418048	
Codice EAN imballo secondario	08003495916209	
TMC Mesi	30	
Ingredienti	Zucchine.	
Istruzioni per l'uso	Forno ventilato: stendere le zucchine grigliate ancora surgelate 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. Padella: scaldare 1-2 cucchiaini di olio in una padella capiente e disporre le zucchine grigliate ancora surgelate in un solo strato. Cuocere per 6 minuti a fuoco basso, girandole spesso. I minuti sono indicativi, verificare che il grado di cottura sia quello desiderato. ISTRUZIONI PER L'USO RIFERITE AD 1 kg DI PRODOTTO. ALIMENTO DA CONSUMARSI PREVIA COTTURA.	
Caratteristiche organolettiche	Note descrittive:	Valori:
Sapore	Tipicamente dolce senza retrogusti estranei	-
Aspetto	Fette longitudinali individuali	-
Consistenza	Tenera e compatta, non fibrosa o molle	-
Odore	Gradevole, tipico di zucchine al forno	-
Colore	Dal giallo al bruno con tipiche scottature da griglia	-
Caratteristiche Merceologiche		Valori determinati su 1000g di prodotto
Unità con semi evidenti (N° pezzi)	Sono le unità che presentano semi evidenti dovuti ad una eccessiva maturazione	7 n° pezzi
M.V.E. (N° pezzi)	Sono i materiali di origine vegetale provenienti dalla pianta in considerazione non espressamente richiesti.	3 n° pezzi
Agglomerati > 5 pezzi (N° pezzi)		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 gravemente macchiate (N° pezzi)	sono le fette che evidenziano macchie di colore anomalo dovute ad eventi atmosferici e/o attacchi crittogamici o parassitari di superficie totale superiore a 70 mmq.	4 n° pezzi
Agglomerati 3-5 pezzi (N° pezzi)	sono i blocchi costituiti da 3 a 5 fette o parti di esse, che si presentano saldamente unite fra loro e di difficile disaggregazione.	4 n° pezzi
Unità danneggiate meccanicamente (N° pezzi)	sono le fette che evidenziano deformazioni, rotture o lacerazioni dovute ad azioni meccaniche errate.	7 n° pezzi
Frammenti (g)	sono i pezzi di fetta con almeno una dimensione inferiore a 4 cm.	50 g
Unità ustionate (N° pezzi)	sono le fette che presentano la superficie carbonizzata > al 50% della fetta dovuta ad un'eccessiva cottura	7 n° pezzi
Unità leggermente macchiate (N° pezzi)	sono le fette che evidenziano macchie di colore anomalo dovute ad eventi atmosferici e/o attacchi crittogamici o parassitari di superficie totale inferiore a 70 mmq.	6 n° pezzi
Caratteristiche chimico-fisiche		
Perossidasi (sec.)		60
Residuo Secco (% in peso)		9
Forme e dimensioni	Spessore 7+/-2	
Lunghezza fette > 16 cm		6 n° pezzi
Lunghezza tra 4 e 6 cm (% in peso)		16 %
Larghezza > 60 mm (N° pezzi)		2 n° pezzi
Lunghezza tra 6 e 16 cm (% in peso)		70 %
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	150 kJ
Energia	36 kcal
Grassi totali	0,4 g
di cui acidi grassi saturi	0 g
Carboidrati	4,5 g
di cui zuccheri	4 g
Fibre	2,2 g
Proteine	2,4 g
Sale	0 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