	SCHEDA TECNICA SOIA EDAMAME SURGELATA OROGEL FOOD SERVICE - I VEGETALI 1000 g BUSTA
	OROGEL SOC. COOP. AGRICOLA CESENA Cod. SM - 310056 Rev.1 del 07-10-2021

Fornitore	OROGEL SOC. COOP. AGRICOLA - Via Dismano, 2830 - 47522 Cesena (FC) Tel: 0547-3771 Fax: 0547-377016 Web www.orogel.com Email: info@orogel.it
Stabilimento	CESENA: Via Dismano, 2830 47522 (FC) Italia
Nome del Prodotto	SOIA EDAMAME SURGELATA
Denominazione legale	Soia edamame surgelata
Origine	Italia
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. Certificazione di prodotto attiva per il requisito "non OGM"
Peso e tipo confezione	1000 g BUSTA
Imballo Primario 1	BUSTA
Qualità	Polietilene
Dimensioni	220 X 270 mm
Peso Netto	1 kg
Tara	0,008 kg
Peso Lordo	1,01 kg
Imballo Secondario 1	Cartone
Qualità	Cartone ondulato
Dimensioni	391x256x132 mm
Peso Netto	6 kg
Tara	0,233 kg

DOCUMENTO RISERVATO

Questo documento contiene informazioni riservate di proprietà di Orogel Soc. Coop Agricola, sono 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.

Peso Lordo	6,28 kg	
Num imballo primario per secondario	6	
Pallet	Europallet	
Dimensioni	80x120x199,0 cm	
Num Imballi secondari per pallet	126 (14 strati x 9 cartoni)	
Codice EAN imballo primario	8003495100561	
Codice EAN imballo secondario	08003495910566	
TMC Mesi	18	
Ingredienti	SOIA Edamame.	
Istruzioni per l'uso	Forno a vapore: Stendere il prodotto ancora surgelato in una teglia forata e mettere in forno a vapore a 98 °C. Attendere il ripristino della temperatura e lasciare cuocere 3 minuti. Togliere dal forno ed usare nel modo desiderato. Padella: Versare il prodotto ancora surgelato in una padella antiaderente con un filo d'olio e 3 cucchiai di acqua, mettere il coperchio e lasciare cuocere 6 minuti a fuoco moderato ed utilizzare nel modo desiderato. Pentola: Versare il prodotto ancora surgelato in acqua bollente salata, attendere che l'acqua torni a bollire e lasciare cuocere 2 minuti, scolare ed utilizzare nel modo desiderato. ISTRUZIONI PER L'USO RIFERITE AD 1 kg DI PRODOTTO. ALIMENTO DA CONSUMARSI PREVIA COTTURA.	
Caratteristiche organolettiche	Note descrittive:	Valori:
Sapore	Caratteristico senza sapori estranei	-
Colore	Verde chiaro naturale del prodotto	-
Consistenza	Soda	-
Aspetto	Grani integri surgelati individualmente	-
Odore	Caratteristico senza odori estranei	-
Caratteristiche Merceologiche		Valori determinati su 1000g di prodotto
Materiale vegetale proprio (N° pezzi)	Sono rappresentati da piccioli, baccelli o frammenti di essi	4 n° pezzi

DOCUMENTO RISERVATO

Questo documento contiene informazioni riservate di proprietà di Orogel Soc. Coop Agricola, sono 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.

M.V.E. (N° pezzi)	Sono i materiali di origine vegetale provenienti dalla pianta di soia e non espressamente richiesti.	1 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 grav. macchiate (sup.> 5 mmq) (N. pezzi)	> 5 mm	18 n° pezzi
Unità leggermente macchiate (N° pezzi)	< 5 mmq	42 n° pezzi
Unità decolorate (g)	sono i semi completamente color giallo, grigio o color kaki	30 g
Bucce libere (g)	sono i residui di bucce di soia che si presentano come bucce di dimensione a metà cotiledone.	30 g
Frammenti (g)	sono tutti cotiledoni o parti di essi.	110 g
Totale difetti (N° pezzi)	totale fra unità leggermente e gravemente macchiate	42 n° pezzi
Caratteristiche chimico-fisiche		
Perossidasi (sec.)		20 - 40
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.	
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**(*)**

DOCUMENTO RISERVATO

Questo documento contiene informazioni riservate di proprietà di Orogel Soc. Coop Agricola, sono 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.

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	V	V
Presenza di latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)	X	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 illinoiesis (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.		

DOCUMENTO RISERVATO

Caratteristiche Microbiologiche **	Unità di misura	VALORE TARGET	VALORE MAX
Conta mesofili totale	ufc/g	10^5	10^6
Coliformi totali	ufc/g	10^3	5x10^3
Escherichia coli	ufc/g	10	10^2
Listeria monocytogenes	ufc/g	10	100
Salmonella	Assente in 25g		
**Valori microbiologici da riferirsi al prodotto da consumarsi previa cottura			

Dichiarazione Nutrizionale	Valori medi per 100g di prodotto
Energia	543 kJ

Questo documento contiene informazioni riservate di proprietà di Orogel Soc. Coop Agricola, sono 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.

Energia	130 kcal
Grassi totali	5 g
di cui acidi grassi saturi	0,6 g
Carboidrati	6 g
di cui zuccheri	3,5 g
Fibre	6,5 g
Proteine	12 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.

DOCUMENTO RISERVATO

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

Questo documento contiene informazioni riservate di proprietà di Orogel Soc. Coop Agricola, sono 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.