



SCHEDA TECNICA  
ASPARAGI CM 17 ITALIA SURGELATI  
OROGEL FOOD SERVICE - I VEGETALI  
500 g BUSTA

OROGEL SOC. COOP. AGRICOLA CESENA  
Cod. SM - 310369 Rev.0 del 02-01-2020

<b>Fornitore</b>	OROGEL SOC. COOP. AGRICOLA - Via Dismano, 2830 - 47522 Cesena (FC) Tel: 0547-3771 Fax: 0547-377016 Web www.oroget.com Email: info@oroget.it
<b>Stabilimento</b>	POLICORO: Via Zara, snc 75025 (MT) Italia
<b>Nome del Prodotto</b>	ASPARAGI CM 17 ITALIA SURGELATI
<b>Denominazione legale</b>	Asparagi surgelati
<b>Origine</b>	Italia
<b>Marchio</b>	OROGEL FOOD SERVICE
<b>Prodotto Certificato</b>	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.
<b>Peso e tipo confezione</b>	500 g BUSTA
<b>Imballo Primario 1</b>	BUSTA
Qualità	Polietilene + Polipropilene
Dimensioni	180 X 295 mm
Peso Netto	0,5 kg
Tara	0,007 kg
Peso Lordo	0,51 kg
<b>Imballo Secondario 1</b>	Cartone
Qualità	Cartone ondulato
Dimensioni	391x256x202 mm
Peso Netto	6 kg
Tara	0,279 kg
Peso Lordo	6,36 kg

Num imballo primario per secondario	12	
<b>Pallet</b>	Europallet	
Dimensioni	80x120x196,0 cm	
Num Imballi secondari per pallet	81 (9 strati x 9 cartoni)	
<b>Codice EAN imballo primario</b>	8003495103692	
<b>Codice EAN imballo secondario</b>	08003495903698	
<b>TMC Mesi</b>	30	
<b>Ingredienti</b>	Asparagi.	
<b>Istruzioni per l'uso</b>	<p>Forno a vapore: Stendere il prodotto ancora surgelato su una teglia forata e mettere in forno a vapore a 98 °C. Attendere il ripristino della temperatura e lasciare cuocere 10 minuti. Togliere dal forno ed usare nel modo desiderato.</p> <p>Pentola: Versare il prodotto ancora surgelato in acqua bollente, attendere che l'acqua torni a bollire e lasciare cuocere 7 minuti, scolare e utilizzare nel modo desiderato.</p> <p>Istruzioni per l'uso riferite a 500g di prodotto. ALIMENTO DA CONSUMARSI PREVIA COTTURA.</p>	
<b>Caratteristiche organolettiche</b>	Note descrittive:	Valori:
Consistenza	Tipico, senza retrogusti estranei	-
Aspetto	Unità integre, individuali	-
Sapore	Tipico, senza retrogusti estranei	-
Colore	Tipico della varietà	-
Odore	Tipicamente fresco	-
<b>Caratteristiche Merceologiche</b>		Valori determinati su 1000g di prodotto
Unità disidratate (N° pezzi)		5 n° pezzi
Unità gravemente macchiate ( Sup. > 25 mmq )		5 n° pezzi
M.V.E. (N° pezzi)		1 n° pezzi
Frammenti < 1 cm (g)		27 gr
Unità con gambo bianco (N° pezzi)		6 n° pezzi

M.E. (N° pezzi)		0 n°pezzi
Unità sfiorite (N° pezzi)		10 n° pezzi
Unità leggermente macchiate (sup. < 25 mmq) (N° pe		8 n° pezzi
Unità con taglio ossidato (N° pezzi)		6 n° pezzi
Unità maltagliate (N° pezzi)		6 n° pezzi
Unità curve (angolo 45°) (N° pezzi)		7 n° pezzi
Unità danneggiate meccanicamente (N° pezzi)		7 n° pezzi
<b>Caratteristiche chimico-fisiche</b>		
Residuo Secco (POA 15)		7 %
Perossidasi (POA.02)		20-60 sec
Diametro < 13 mm (500 gr) n°pezzi		4 n° pezzi
Lunghezza > 18 cm (500 gr)		5 n° pezzi
Lunghezza (cm)		16-18 cm
Lunghezza < 16 cm (500 gr)		17 n° pezzi
Diametro > 17 mm (500 gr) n°pezzi		7 n° pezzi
Diametro (mm)		13-17 mm
Pezzatura/kg (N. pezzi)		55-65 n° pezzi
<b>Residui da prodotti fitosanitari e altri contaminanti</b>	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.	
<b>Modificazioni genetiche O.G.M / Radiazioni ionizzanti / Nanotecnologie</b>	Prodotto esente da organismi geneticamente modificati Prodotto non sottoposto a radiazioni ionizzanti Prodotto esente da nanotecnologie	

<b>Allergeni (Regolamento C.E.)</b> <b>V=Presente X=Assente T=Tracce</b>	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 illinoiesis</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 <sub>2</sub>	X	X
Presenza di lupino e prodotti a base di lupino	X	X
Presenza di molluschi e prodotto a base di molluschi	X	V(*)
<b>(*) Il rischio di contaminazione viene mantenuto sotto controllo tramite procedura interna che ne previene normalmente la contaminazione accidentale.</b>		

<b>Caratteristiche Microbiologiche **</b>	Unità di misura	VALORE TARGET	VALORE MAX
Conta mesofili totale	ufc/g	10 <sup>5</sup>	10 <sup>6</sup>
Coliformi totali	ufc/g	10 <sup>3</sup>	5x10 <sup>3</sup>
Escherichia coli	ufc/g	10	10 <sup>2</sup>
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	111 kJ
Energia	26 kcal
Grassi totali	0,6 g
di cui acidi grassi saturi	0 g
Carboidrati	1,8 g
di cui zuccheri	0 g
Fibre	1,9 g
Proteine	2,6 g
Sale	0,08 g

SALE: il sale è calcolato dal sodio naturalmente presente nell'alimento.

<b>Certificazioni di stabilimento e adeguamento legislativo</b>	<p>Azienda controllata da Organismo di Controllo accreditato C.C.P.B. Consorzio per il Controllo dei Prodotti Biologici Codice Organismo di Controllo: IT - BIO 009 - CCPB Autorizzazione D.M. MiPAAFT n° 26023 del 28/12/2007.</p> <p>CERTIFICAZIONE IFS</p> <p>CERTIFICAZIONE ISO 45001</p> <p>Sistema HACCP applicato secondo la legislazione vigente.</p> <p>Trasporto effettuato in regime di temperatura controllata secondo quanto disposto dalle leggi vigenti.</p> <p>Tracciabilità gestita in conformità alla legislazione vigente.</p> <p>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**