



SCHEDA TECNICA
FUNGHI CHAMPIGNONS FETTE SURGELATI
OROGEL FOOD SERVICE - I VEGETALI
1000 g BUSTA

OROGEL SOC. COOP. AGRICOLA CESENA
Cod. SM - 310496 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.rogel.com Email: info@rogel.it
Stabilimento	CESENA: Via Dismano, 2830 47522 (FC) Italia
Nome del Prodotto	FUNGHI CHAMPIGNONS FETTE SURGELATI
Denominazione legale	Funghi champignons a fette (<i>Agaricus bisporus</i>) surgelati
Origine	UE
Marchio	OROGEL FOOD SERVICE
Peso e tipo confezione	1000 g BUSTA
Imballo Primario 1	BUSTA
Qualità	Polietilene
Dimensioni	270 X 300 mm
Peso Netto	1 kg
Tara	0,01 kg
Peso Lordo	1,01 kg
Imballo Secondario 1	Cartone
Qualità	Cartone ondulato
Dimensioni	388x256x269 mm
Peso Netto	10 kg
Tara	0,325 kg
Peso Lordo	10,43 kg
Num imballo primario per secondario	10
Pallet	Europallet

Dimensioni	80x120x203,0 cm	
Num Imballi secondari per pallet	63 (7 strati x 9 cartoni)	
Codice EAN imballo primario	8003495104965	
Codice EAN imballo secondario	08003495904961	
TMC Mesi	18	
Ingredienti	Funghi Champignons.	
Istruzioni per l'uso	Padella: Versare il prodotto ancora surgelato in una padella antiaderente con un filo d'olio e lasciare cuocere a fuoco moderato fino a completa evaporazione dell'acqua di cottura, circa 10 minuti, 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:
Consistenza	Tenera e soda, non fibrosa o molle.	-
Aspetto	Fette integre, individuali	-
Odore	Fresco e naturale	-
Sapore	Tipico, senza retrogusti estranei	-
Colore	Da nocciola a nocciola chiaro	-
Caratteristiche Merceologiche		Valori determinati su 1000g di prodotto
M.V.E. (N° pezzi)		1 n° pezzi
Agglomerati > 5 pezzi (N° pezzi)		2 n° pezzi
M.E. (N° pezzi)		0 n° pezzi
Frammenti (g)	Unità che presentano una superficie inferiore a 1 cmq	80 g
Lamelle imbrunite (% in peso)		7%
Rondelle intere (% in peso)		Min 50%
Unità agglomerate 3-5 pezzi (n° pezzi)		5 n° pezzi

Unità macchiate (gr.)	Unità che evidenziano macchie e/o decolorazioni di colore anomalo dovute ad eventi atmosferici e/o attacchi crittogamici o parassitari di superf. totale superiore a 9 mmq.	60 g
Cappelli chiusi (% in peso)		Min 50%
Agglomerati (% in peso)	2 pezzi	13 %
Caratteristiche chimico-fisiche		
Residuo Secco (% in peso)		Min 4 %
Dimensioni nominali	Spessore 7 +/- 1 mm Dimensioni testa 20-45 mm Lunghezza gambi 35-45 mm	Spessore 7 +/- 1 mm Dimensioni testa 20-45 mm Lunghezza gambi 35-45 mm
Diametro cappelli (mm)		45 mm
Lunghezza gambi (mm)		35 mm
Spessore (mm)		8 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	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	10^6	5x10^6
Coliformi totali	ufc/g	5x10^3	15x10^3
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	64 kJ
Energia	15 kcal
Grassi totali	0 g
di cui acidi grassi saturi	0 g
Carboidrati	1,6 g
di cui zuccheri	1,5 g
Fibre	1,2 g

Proteine	1,6 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