



SCHEDA TECNICA
FAGIOLINI FINISSIMI SURGELATI
GRAN MENU' - I VEGETALI
2,5 kg BUSTA

OROGEL SOC. COOP. AGRICOLA CESENA
Cod. SM - 441537 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	FAGIOLINI FINISSIMI SURGELATI
Denominazione legale	Fagiolini surgelati
Origine	Italia
Marchio	GRAN MENU'
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.
Peso e tipo confezione	2,5 kg BUSTA
Imballo Primario 1	BUSTA
Qualità	Polietilene
Dimensioni	322,5 X 430 mm
Peso Netto	2,5 kg
Tara	0,017 kg
Peso Lordo	2,52 kg
Imballo Secondario 1	Cartone
Qualità	Cartone ondulato
Dimensioni	388x256x292 mm
Peso Netto	10 kg
Tara	0,339 kg
Peso Lordo	10,41 kg

Num imballo primario per secondario	4	
Pallet	Europallet	
Dimensioni	80x120x190,0 cm	
Num Imballi secondari per pallet	54 (6 strati x 9 cartoni)	
Codice EAN imballo primario	8003495415375	
Codice EAN imballo secondario	08003495915370	
TMC Mesi	20	
Ingredienti	Fagiolini.	
Istruzioni per l'uso	Forno a vapore: Stendere il prodotto ancora surgelato in una teglia forata e mettere in forno a 98°C. Attendere il ripristino della temperatura, lasciare cuocere 12 minuti e togliere dal forno. Padella: Versare il prodotto ancora surgelato in una padella antiaderente con un filo di olio e 1/2 litro di acqua, mettere il coperchio e lasciare cuocere 18 minuti a fuoco moderato. Pentola: Versare il prodotto ancora surgelato in acqua bollente salata, attendere che l'acqua torni a bollire, lasciare cuocere 13 minuti e scolare. ISTRUZIONI PER L'USO RIFERITE AD 1 kg DI PRODOTTO. ALIMENTO DA CONSUMARSI PREVIA COTTURA.	
Caratteristiche organolettiche	Note descrittive:	Valori:
Consistenza	Tenera, senza filo, non fibrosi o molli	-
Colore	Verde omogeneo naturale	-
Sapore	Caratteristico senza sapori estranei	-
Odore	Caratteristico senza odori estranei	-
Aspetto	Fagiolini integri individuali	-
Caratteristiche Merceologiche		Valori determinati su 1000g di prodotto
Materiale estraneo		0 n° pezzi
Unità gravemente macchiate (N° pezzi)		8 n° pezzi
Materiale vegetale estraneo (n° pezzi)		5 n° pezzi
Unità ossidate (N° pezzi)		16 n° pezzi

Unità con filo (N° pezzi)		8 n° pezzi
Unità leggermente macchiate (N° pezzi)		16 n° pezzi
Unità decolorate (N° pezzi)		9 n° pezzi
Unità sovrature (N° pezzi)		17 n° pezzi
Unità danneggiate meccanicamente (N° pezzi)		29 n° pezzi
Unità non spuntate (n° pezzi)		21 n° pezzi
Unità piatte (N° pezzi)		8 n° pezzi
Unità spezzate (g)		110 g
Rapporto seme/bacello (%)		14 %
Caratteristiche chimico-fisiche		
Perossidasi (sec.)		20 - 60
Residuo Secco (% in peso)		7
Calibro		7,5 - 8,5
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(*)
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 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	135 kJ
Energia	32 kcal
Grassi totali	0,5 g
di cui acidi grassi saturi	0 g

Carboidrati	3,2 g
di cui zuccheri	1,6 g
Fibre	3,5 g
Proteine	2 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