

SCHEMA TECNICA	ZUCCHINE A FETTE GRIGLIATE SURGELATE BUSTA 1000 g - OROGEL FOOD SERVICE
	OROGEL S.P.A. CESENA Cod. SM 310620 Rev. 4 del 17/04/2015 Pag. 1 di 2

Fornitore:	OROGEL S.p.A. CONSORTILE – Via Dismano, 2600 – 47522 Pievesestina di Cesena (FC) - Tel 0547-3771 Fax 0547/317551 INTERNET: http://www.oringel.it E-MAIL: info@oringel.it
Nome del prodotto:	Zucchine a fette grigliate e surgelate
Denominazione merceologica:	Zucchine a fette grigliate e surgelate
Marchio:	Orogel Food Service
Prodotto certificato:	Certificazione di servizio: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Produzione da coltivazione italiana; ▪ <u>Applicazione dei principi della produzione integrata nell'ambito dell'agricoltura sostenibile.</u>
Peso e Tipo di confezione:	1000 g Busta
Imballo primario:	Busta
Qualità:	Polietilene per alimenti
Dimensioni busta chiusa:	322,5 x 410 mm
Codice ean:	8003495106204
Imballo secondario:	Cartone ondulato
Dimensioni:	391 x 256 x 149 mm
N° buste per cartone:	4
Peso netto cartone:	4 x 1000 g = Kg 4
N° cartoni per bancale:	108 (12 cartoni per 9 strati)
Bancale:	Europallet
Dimensioni in cm:	80 x 120 x 193,8 altezza max
T.M.C.:	30 mesi
Ingredienti:	Zucchine
Istruzioni per l'uso:	<u>In forno ventilato – 7 min: stendere il prodotto ancora surgelato con un filo d'olio in una teglia e mettere in forno ventilato preriscaldato a 180°C. Attendere il ripristino della temperatura e lasciar cuocere 7 minuti. Utilizzare a piacere</u> <u>In padella – 7 min: Versare il prodotto ancora surgelato in una padella antiaderente con un filo d'olio, mettere il coperchio e lasciare cuocere 7 minuti a fuoco moderato. Utilizzare nel modo desiderato.</u>
Caratteristiche organolettiche:	
Aspetto:	Fette longitudinali individuali
Colore:	Dal giallo al bruno, con tipiche scottature da griglia
Odore:	Gradevole, tipico di zucchine al forno
Sapore:	Tipicamente dolce, senza retrogusti estranei
Consistenza:	Tenera e compatta, non fibrosa o molle
Caratteristiche merceologiche:	Valori determinati su 1000 g di prodotto
Materiale estraneo:	0 N° pezzi
Materiale vegetale estraneo:	3 N° pezzi
Unità gravemente macchiate:	3 N° pezzi
Unità agglomerate > 5 pezzi:	3 N° pezzi
Unità con semi evidenti:	3 N° pezzi
Unità leggermente macchiate:	6 N° pezzi
Unità agglomerate 3/5 pezzi:	5 N° pezzi
Unità ustionate:	4 N° pezzi
Unità danneggiate meccanicamente:	7 N° pezzi
Frammenti:	4 % in peso
Lunghezza fetta > 16 cm:	5 N° pezzi
Lunghezza fetta 6-16 cm:	Min. 70 %
Lunghezza fetta 4-6 cm:	Max. 13 %
Caratteristiche chimico-fisiche:	
Dimensioni nominali:	Spessore fetta 7±2 mm
Residuo secco	Min 11 %

SCHEMA TECNICA	ZUCCHINE A FETTE GRIGLIATE SURGELATE BUSTA 1000 g - OROGEL FOOD SERVICE
	OROGEL S.P.A. CESENA Cod. SM 310620 Rev. 4 del 17/04/2015 Pag. 2 di 2

Residui di prodotti fitosanitari ed altri contaminanti:	Prodotto ottenuto dall'applicazione dei principi della produzione integrata, con la riduzione dei residui da prodotti fitosanitari del 70% dei limiti ammessi dai regolamenti europei e conforme alle norme Europee ed Italiane in vigore, riguardanti la quantità massima di prodotti fitosanitari e di altri residui di contaminanti quali micotossine, metalli pesanti, radionuclidi, ecc., tollerate nei prodotti alimentari.
--	---

Modificazioni genetiche O.G.M.:	Prodotto esente da organismi geneticamente modificati.
--	--

Allergeni (Dir. CE)		Presente come ingrediente += presente	Presente nello stesso sito produttivo += presente	NOTE
	Presenza di cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati	-	+	
	Presenza di crostacei e prodotti a base di crostacei	-	+	
	Presenza di uova e prodotti a base di uova	-	+	
	Presenza di pesce e prodotti a base di pesce	-	+	
	Presenza di arachidi e prodotti a base di arachidi	-	-	
	Presenza di soia e prodotti a base di soia	-	+	
	Presenza di latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)	-	+	
	Presenza di frutta a guscio cioè mandorle (<i>Amigdalus communis L.</i>), 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	-	-	
	Presenza di sedano e prodotti a base di sedano	-	+	
	Presenza di senape e prodotti a base di senape	-	-	
	Presenza di semi di sesamo e prodotti a base di sesamo	-	-	
	Presenza di anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO ₂	-	-	
	Presenza di lupino e prodotti a base di lupino	-	-	
	Presenza di molluschi e prodotto a base di molluschi	-	+	

Caratteristiche microbiologiche:	(Secondo piano di campionamento a 3 classi come previsto da raccomandazione Istituto Italiano Alimenti Surgelati 022/93)			
---	--	--	--	--

	m	M	c	n
Conta mesofili totale:	---	3x10 ⁵	---	5
Coliformi totali:	---	10 ³	---	5
Escherichia coli:	---	10	---	5

Listeria monocytogenes:	Assente in 25 g di prodotto			
-------------------------	-----------------------------	--	--	--

Salmonella:	Assente in 25 g di prodotto			
-------------	-----------------------------	--	--	--

Dichiarazione nutrizionale	<u>Valori medi per 100 g di prodotto</u>			
-----------------------------------	--	--	--	--

Energia:	<u>164 kJ</u>	<u>39 kJ</u>
-----------------	---------------	--------------

Grassi:	<u>0,5 g</u>
----------------	--------------

di cui acidi grassi saturi:	<u>0 g</u>
------------------------------------	------------

Carboidrati:	<u>5 g</u>
---------------------	------------

di cui zuccheri:	<u>4 g</u>
-------------------------	------------

Fibre:	<u>2,5 g</u>
---------------	--------------

Proteine:	<u>2,4 g</u>
------------------	--------------

Sale*:	<u>0,05 g</u>
---------------	---------------

* Il sale è calcolato dal sodio naturalmente presente nell'alimento.

Certificazioni e Adeguamento Legislativo:	CERTIFICAZIONE DI SISTEMA QUALITÀ' ISO 9001 CERTIFICAZIONE BRC CERTIFICAZIONE IFS Sistema HACCP applicato secondo la legislazione vigente. Prove chimiche e microbiologiche effettuate presso il laboratorio riconosciuto dal Ministero della Sanità e accreditato Accredia n° 126.
--	---

SCHEDA TECNICA	ZUCCHINE A FETTE GRIGLIATE SURGELATE
	BUSTA 1000 g - OROGEL FOOD SERVICE
	OROGEL S.P.A. CESENA
	Cod. SM 310620 Rev. <u>4</u> del <u>17/04/2015</u> Pag. 3 di 2

	Trasporto effettuato in regime di temperatura controllata secondo quanto disposto dalle leggi vigenti.
--	--

Questo documento contiene informazioni riservate di proprietà della Orogel S.p.A. Consortile. Qualsiasi uso da parte di terzi senza autorizzazione della società emittente sarà perseguito a termini 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 all'originale firmato, depositato presso DQI.