

SCHEMA TECNICA	PEPERONI FALDE GRIGLIATI SURGELATI BUSTA 1000 g OROGEL FOOD SERVICE
	OROGEL S.P.A. <u>CONSORTILE CESENA</u> Cod. SM 310618 Rev. <u>3</u> del <u>23/03/15</u> Pag. 1 di 3

Fornitore:	OROGEL S.p.A. CONSORTILE – Via Dismano, 2600 – <u>47522</u> Pievesestina di Cesena (FC) - Tel 0547-3771 Fax 0547/317551 INTERNET: http://www.oringel.it E-MAIL: info@oringel.it
Nome del prodotto:	Peperoni falde grigliati surgelati
Denominazione merceologica:	Peperoni falde grigliati surgelati
Marchio:	Orogel Food Service
Prodotto certificato:	Certificazione di <u>servizio</u> : <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 360 mm
Codice ean:	8003495106181
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:	99 (10 cartoni per 9 strati)
Bancale:	Europallet
Dimensioni in cm:	80 x 120 x 178,9 altezza max
T.M.C.:	24 mesi
Ingredienti:	Peperoni
Istruzioni per l'uso:	<u>FORNO VENTILATO - 7 min</u> <u>Stendere il prodotto ancora surgelato con un filo di olio in una teglia e mettere in forno ventilato preriscaldato a 180 °C. Attendere il ripristino della temperatura e lasciar cuocere 7 minuti.</u> <u>PADELLA - 8 min</u> <u>Versare il prodotto ancora surgelato in una padella antiaderente con un filo di olio, mettere il coperchio e lasciare cuocere 8 minuti a fuoco moderato e utilizzare nel modo desiderato.</u>
Caratteristiche organolettiche:	
Aspetto:	Falde irregolari ben rifilate individuali, con pelle
Colore:	Rosso, giallo e variegati
Odore:	Tipicamente fresco, non forte
Sapore:	Tipicamente dolce, senza retrogusti estranei
Consistenza:	Tenera e carnosa, non molle
Caratteristiche merceologiche:	Valori determinati su 1000 g di prodotto
Materiale estraneo:	0 N° pezzi
Materiale vegetale estraneo:	1 N° pezzi
Unità gravemente macchiate:	4 N° pezzi
Unità agglomerate > 5 pezzi:	2 N° pezzi
Unità ustionate:	4 N° pezzi
Unità leggermente macchiate:	5 N° pezzi
Unità verdi:	3 N° pezzi
Unità maltagliate:	5 N° pezzi
Unità danneggiate meccanicamente:	6 N° pezzi
Frammenti (< 10 g):	100 g
Unità sovradimensionate (>100g):	4 N° pezzi
Semi:	10 g
Caratteristiche chimico-fisiche:	
Pezatura	Falde di dimensioni variabili

SCHEMA TECNICA	PEPERONI FALDE GRIGLIATI SURGELATI BUSTA 1000 g
	OROGEL FOOD SERVICE
	OROGEL S.P.A. <u>CONSORTILE CESENA</u> Cod. SM 310618 Rev. 3 del 23/03/15 Pag. 2 di 3

Residuo secco	Min. 10 %		
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 (Regolamento C.E.)	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 (Wangenh) K. Koch</i>), 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	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	Valori medi per 100 g di prodotto		
Energia:	158 kJ	37 kcal	
Grassi:	0 g		
di cui acidi grassi saturi:	0 g		
Carboidrati:	6,8 g		
di cui zuccheri:	5,2 g		
Fibre:	2,1 g		
Proteine:	1,5 g		
Sale:	0 g		
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. Trasporto effettuato in regime di temperatura controllata secondo quanto disposto		

SCHEDA TECNICA	PEPERONI FALDE GRIGLIATI SURGELATI BUSTA 1000 g
	OROGEL FOOD SERVICE
	OROGEL S.P.A. <u>CONSORTILE</u> CESENA
	Cod. SM 310618 Rev. <u>3</u> del <u>23/03/15</u> Pag. 3 di 3

	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	<u>C. Neri</u>	
Verifica e Approvazione DQI	S. Giorgini	

Il presente documento è conforme all'originale firmato, depositato presso DQI.