



SCHEDA TECNICA
ASPARAGINI SURGELATI
OROGEL FOOD SERVICE - I VEGETALI
500 g BUSTA

OROGEL SOC. COOP. AGRICOLA CESENA
Cod. SM - 317043 Rev.1 del 06-10-2021

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 / POLICORO: Via Zara, snc Z.I. 75025 (MT) Italia
Nome del Prodotto	ASPARAGINI SURGELATI
Denominazione legale	Asparagini surgelati
Origine	Italia
Claim Nutrizionale	<u>Naturalmente ricchi di fibre</u>
Marchio	OROGEL FOOD SERVICE
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	500 g BUSTA
Imballo Primario 1	BUSTA
Qualità	Polietilene
Dimensioni	270 X 310 mm
Peso Netto	0,5 kg
Tara	<u>0,011 kg</u>
Peso Lordo	0,51 kg
Imballo Secondario 1	Cartone
Qualità	Cartone ondulato
Dimensioni	391x256x262 mm
Peso Netto	6 kg

Tara	0,331 kg	
Peso Lordo	6,46 kg	
Num imballo primario per secondario	12	
Pallet	Europallet	
Dimensioni	80x120x198,0 cm	
Num Imballi secondari per pallet	63 (7 strati x 9 cartoni)	
Codice EAN imballo primario	8003495170434	
Codice EAN imballo secondario	08003495970430	
TMC Mesi	24	
Ingredienti	Asparagini.	
Istruzioni per l'uso	<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 8 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 6 minuti, scolare e utilizzare nel modo desiderato.</p> <p><u>ISTRUZIONI PER L'USO RIFERITE AD 1 kg DI PRODOTTO. ALIMENTO DA CONSUMARSI PREVIA COTTURA.</u></p>	
Caratteristiche organolettiche	Note descrittive:	Valori:
Sapore	Tipico del prodotto raccolto al giusto grado di maturazione	-
Odore	Tipicamente fresco senza odori estranei	-
Aspetto	Turioni interi individuali surgelati	-
Consistenza	Tenera non fibrosa	-
Colore	Verde brillante uniforme	-
Caratteristiche Merceologiche	Valori determinati su 1000g di prodotto	

M.E. (N° pezzi)	Sono i materiali di derivazione varia e casuale, non provenienti dal prodotto in considerazione, quali insetti o parti di essi, lumache, bacche, legno, vetro, impurità minerali, sabbia, metalli, ecc.	0 n° pezzi
Unità disidratate (N° pezzi)		5 n° pezzi
Unità gravemente macchiate (N° pezzi)	sup. > 25 mmq	5 n° pezzi
Unità con gambo bianco (N° pezzi)		6 n° pezzi
M.V.E. (N° pezzi)	Sono i materiali di origine vegetale provenienti dalla pianta in considerazione non espressamente richiesti.	1 n° pezzi
Unità leggermente macchiate (N° pezzi)	sup. < 25 mmq	8 n° pezzi
Unità maltagliate (N° pezzi)		6 n° pezzi
Unità con taglio ossidato (N° pezzi)		6 n° pezzi
Unità danneggiate meccanicamente (% in peso)	unità rotte > 1 cm (gambi e cime compresi)	11 %
Unità curve (N° pezzi)	angolo di circa 45°	7 n° pezzi
Unità sfiorite (N° pezzi)		10 n° pezzi
Frammenti (% in peso)	unità < 1 cm	4 %
Caratteristiche chimico-fisiche		
Residuo Secco (% in peso)		7
Perossidasi (sec.)		20 - 60
Diametro (mm.)	6-10 mm	
LUNGHEZZA (% in peso)	unità con lunghezza > 13 cm	7 %
Unità con diametro superiore (%)	unità con diametro > 10 mm	11 %
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 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	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 SO2	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	109 kJ
Energia	26 kcal
Grassi totali	0,4 g
di cui acidi grassi saturi	0 g
Carboidrati	1,7 g
di cui zuccheri	1,6 g
Fibre	2 g
Proteine	3,1 g
Sale	0,05 g

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

Certificazioni di stabilimento e adeguamento legislativo	<p>CERTIFICAZIONE IFS CERTIFICAZIONE ISO 45001 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.</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

DOCUMENTO RISERVATO