



SCHEDA TECNICA  
ZUCCHINE A FETTE GRIGLIATE SURGELATE  
OROGEL FOOD SERVICE - I VEGETALI  
1000 g BUSTA

OROGEL SOC. COOP. AGRICOLA CESENA  
Cod. SM - 310620 Rev.0 del 02-01-2020

<b>Fornitore</b>	OROGEL SOC. COOP. AGRICOLA - Via Dismano, 2830 - 47522 Cesena (FC) Tel: 0547-3771 Fax: 0547-377016 Web www.orongel.com Email: info@orongel.it
<b>Stabilimento</b>	CESENA: Via Dismano, 2830 47522 (FC) Italia
<b>Nome del Prodotto</b>	ZUCCHINE A FETTE GRIGLIATE SURGELATE
<b>Denominazione legale</b>	Zucchine a fette grigliate surgelate
<b>Origine</b>	Italia
<b>Marchio</b>	OROGEL FOOD SERVICE
<b>Prodotto Certificato</b>	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.
<b>Peso e tipo confezione</b>	1000 g BUSTA
<b>Imballo Primario 1</b>	BUSTA
Qualità	Polietilene
Dimensioni	322,5 X 410 mm
Peso Netto	1 kg
Tara	0,016 kg
Peso Lordo	1,02 kg
<b>Imballo Secondario 1</b>	Cartone
Qualità	Cartone ondulato
Dimensioni	391x256x217 mm
Peso Netto	4 kg
Tara	0,288 kg
Peso Lordo	4,35 kg

Num imballo primario per secondario	4	
<b>Pallet</b>	Europallet	
Dimensioni	80x120x188,0 cm	
Num Imballi secondari per pallet	72 (8 strati x 9 cartoni)	
<b>Codice EAN imballo primario</b>	8003495106204	
<b>Codice EAN imballo secondario</b>	08003495906200	
<b>TMC Mesi</b>	30	
<b>Ingredienti</b>	Zucchine.	
<b>Istruzioni per l'uso</b>	<p>Forno ventilato: 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. Utilizzare a piacere.</p> <p>Padella: Versare il prodotto ancora surgelato in una padella antiaderente con un filo di olio, mettere il coperchio e lasciare cuocere 7 minuti a fuoco moderato ed utilizzare nel modo desiderato.</p> <p>ISTRUZIONI PER L'USO RIFERITE AD 1 kg DI PRODOTTO. ALIMENTO DA CONSUMARSI PREVIA COTTURA.</p>	
<b>Caratteristiche organolettiche</b>	Note descrittive:	Valori:
Colore	Dal giallo al bruno con tipiche scottature da griglia	-
Consistenza	Tenera e compatta, non fibrosa o molle	-
Sapore	Tipicamente dolce senza retrogusti estranei	-
Odore	Gradevole, tipico di zucchine al forno	-
Aspetto	Fette longitudinali individuali	-
<b>Caratteristiche Merceologiche</b>		Valori determinati su 1000g di prodotto
Unità con semi evidenti (N° pezzi)	Sono le unità che presentano semi evidenti dovuti ad una eccessiva maturazione	2 n° pezzi
M.V.E. (N° pezzi)	Sono i materiali di origine vegetale provenienti dalla pianta in considerazione non espressamente richiesti.	2 n° pezzi

M.E. (N° pezzi)	Sono i materiali di origine vegetale e non, 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 gravemente macchiate (N° pezzi)	sono le fette che evidenziano macchie di colore anomalo dovute ad eventi atmosferici e/o attacchi crittogamici o parassitari di superficie totale superiore a 70 mmq.	2 n° pezzi
Agglomerati > 5 pezzi (N° pezzi)	sono i blocchi costituiti da più di 5 fette o parti di esse, che si presentano saldamente unite fra loro e di difficile disgregazione.	2 n° pezzi
Unità ustionate (N° pezzi)	sono le fette che presentano la superficie carbonizzata > al 50% della fetta dovuta ad un'eccessiva cottura	3 n° pezzi
Unità danneggiate meccanicamente (N° pezzi)	sono le fette che evidenziano deformazioni, rotture o lacerazioni dovute ad azioni meccaniche errate.	6 n° pezzi
Agglomerati 3-5 pezzi (N° pezzi)	sono i blocchi costituiti da 3 a 5 fette o parti di esse, che si presentano saldamente unite fra loro e di difficile disgregazione.	4 n° pezzi
Unità con buccia (N° pezzi)		7 n° pezzi
Unità leggermente macchiate (N° pezzi)	sono le fette che evidenziano macchie di colore anomalo dovute ad eventi atmosferici e/o attacchi crittogamici o parassitari di superficie totale inferiore a 70 mmq.	5 n° pezzi
Frammenti (% in peso)	sono i pezzi di fetta con almeno una dimensione inferiore a 4 cm.	4 %
<b>Caratteristiche chimico-fisiche</b>		
Residuo Secco (% in peso)		Min 11%
Dimensioni	Spessore 7 +-2mm	Spessore 7 +-2mm
Lunghezza tra 4 e 6 cm (% in peso)		Max 12 %
Larghezza > 60 mm (N° pezzi)		1 n° pezzi
Lunghezza tra 6 e 16 cm (% in peso)		Min 70 %
Lunghezza fette > 16 cm		4 n° pezzi

<b>Residui da prodotti fitosanitari e altri contaminanti</b>	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.
<b>Modificazioni genetiche O.G.M / Radiazioni ionizzanti / Nanotecnologie</b>	Prodotto esente da organismi geneticamente modificati Prodotto non sottoposto a radiazioni ionizzanti Prodotto esente da nanotecnologie

<b>Allergeni (Regolamento C.E.) V=Presente X=Assente T=Tracce</b>	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 <sub>2</sub>	X	X
Presenza di lupino e prodotti a base di lupino	X	X
Presenza di molluschi e prodotto a base di molluschi	X	V(*)
<b>(*) Il rischio di contaminazione viene mantenuto sotto controllo tramite procedura interna che ne previene normalmente la contaminazione accidentale.</b>		

<b>Caratteristiche Microbiologiche **</b>	Unità di misura	VALORE TARGET	VALORE MAX
Conta mesofili totale	ufc/g	-	3x10 <sup>5</sup>

Coliformi totali	ufc/g	-	10 <sup>3</sup>
Escherichia coli	ufc/g	-	10
Listeria monocytogenes	ufc/g	-	100
Salmonella	Assente in 25g		

\*\*Valori microbiologici da riferirsi al prodotto da consumarsi previa cottura

Dichiarazione Nutrizionale	Valori medi per 100g di prodotto
Energia	150 kJ
Energia	36 kcal
Grassi totali	0,4 g
di cui acidi grassi saturi	0 g
Carboidrati	4,5 g
di cui zuccheri	4 g
Fibre	2,2 g
Proteine	2,4 g
Sale	0 g

<b>Certificazioni di stabilimento e adeguamento legislativo</b>	<p>CERTIFICAZIONE DI SISTEMA QUALITÀ ISO 9001  CERTIFICAZIONE IFS  CERTIFICAZIONE ISO 45001  CERTIFICAZIONE ISO 14001</p> <p>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