



SCHEDA TECNICA
PISELLI FINISSIMI SURGELATI
OROGEL FOOD SERVICE - I VEGETALI
2,5 kg BUSTA

OROGEL SOC. COOP. AGRICOLA CESENA
Cod. SM - 310145 Rev.1 del 17-06-2020

Fornitore	OROGEL SOC. COOP. AGRICOLA - Via Dismano, 2830 - 47522 Cesena (FC) Tel: 0547-3771 Fax: 0547-377016 Web www.orongel.com Email: info@orongel.it
Stabilimento	CESENA: Via Dismano, 2830 47522 (FC) Italia
Nome del Prodotto	PISELLI FINISSIMI SURGELATI
Denominazione legale	Piselli finissimi surgelati
Origine	Italia
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	2,5 kg BUSTA
Imballo Primario 1	BUSTA
Qualità	Polietilene
Dimensioni	322,5 X 330 mm
Peso Netto	2,5 kg
Tara	0,013 kg
Peso Lordo	2,51 kg
Imballo Secondario 1	Cartone
Qualità	Cartone ondulato
Dimensioni	391x256x202 mm
Peso Netto	10 kg
Tara	0,279 kg

Peso Lordo	10,33 kg	
Num imballo primario per secondario	4	
Pallet	Europallet	
Dimensioni	80x120x196,0 cm	
Num Imballi secondari per pallet	81 (9 strati x 9 cartoni)	
Codice EAN imballo primario	8003495101452	
Codice EAN imballo secondario	08003495901458	
TMC Mes	24	
Ingredienti	Piselli.	
Istruzioni per l'uso	<p>Forno a vapore: Stendere il prodotto ancora surgelato in una teglia forata e mettere in forno a vapore a 98 °C. Attendere il ripristino della temperatura e lasciare cuocere 8 minuti. Usare nel modo desiderato.</p> <p>Padella: Versare il prodotto ancora surgelato in una padella antiaderente con un filo d'olio e 6 cucchiari di acqua, mettere il coperchio e lasciare cuocere 8 minuti a fuoco moderato ed utilizzare nel modo desiderato.</p> <p>Pentola: Versare il prodotto ancora surgelato in acqua bollente salata, attendere che l'acqua torni a bollire e lasciare cuocere 9 minuti, scolare ed utilizzare nel modo desiderato.</p> <p>ISTRUZIONI PER L'USO RIFERITE AD 1 kg DI PRODOTTO. ALIMENTO DA CONSUMARSI PREVIA COTTURA.</p>	
Caratteristiche organolettiche	Note descrittive:	Valori:
Odore	<u>tipicamente fresco, non forte</u>	-
Colore	<u>verde brillante e uniforme senza ingiallimenti di sorta</u>	-
Consistenza	Tenera e uniforme	-
Sapore	<u>dolce, delicato, senza retrogusti anomali</u>	-
Aspetto	<u>grani integri individuali</u>	-
Caratteristiche Merceologiche	Valori determinati su 1000g di prodotto	
Agglomerati > 5 pezzi (N° pezzi)	2 n° pezzi	

Pezzi di ghiaccio (N° pezzi)		4 n° pezzi
M.E. (N° pezzi)	<u>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.</u>	0 n° pezzi
Unità gravemente macchiate (N° pezzi)	<u>Piselli macchiati per oltre il 25 % della superficie e danni da insetti in modo tale da alterare l'aspetto del prodotto</u>	10 n° pezzi
M.V.E. (N° pezzi)	<u>Sono i materiali di origine vegetale provenienti dal prodotto in considerazione non espressamente richiesti.</u>	3 n° pezzi
<u>Unità imbrunite (N° pezzi)</u>	<u>Sono i piselli che evidenziano una colorazione completamente scura, dovuta ad eventi ossidativi tali da alterare la colorazione naturale.</u>	<u>5 n° pezzi</u>
Unità danneggiate meccanicamente (g)		80 g
Agglomerati 3-5 pezzi (N° pezzi)		5 n° pezzi
Unità bionde (N° pezzi)	<u>Sono i piselli che evidenziano una colorazione completamente gialla o bianca, ben distinguibile dal colore naturale del pisello</u>	10 n° pezzi
Unità leggermente macchiate (N° pezzi)	<u>Piselli macchiati per oltre il 25 % della superficie in modo tale da non alterare l'aspetto del prodotto</u>	28 n° pezzi
<u>Unità tagliate (% in peso)</u>	<u>Sono i piselli interi che presentano spaccature sulla loro buccia superiore a 1/3 della circonferenza totale del pisello</u>	5 %
<u>Unità pallide (N° pezzi)</u>	<u>Sono i piselli che evidenziano una colorazione blanda diversa dal colore verde brillante richiesto, ma con sfumature di colore facilmente riconoscibile attraverso il confronto con il resto del campione</u>	54 n° pezzi
Caratteristiche chimico-fisiche		
Perossidasi (sec.)		Negativa tra 20 e 60"
<u>Unità di diametro > 8,75 mm (% in peso)</u>		15 %
<u>Unità di diametro < 7,5 mm (% in peso)</u>		10 %

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 illinoensis (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 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	253 kJ
Energia	60 kcal
Grassi totali	0,5 g
di cui acidi grassi saturi	0 g
Carboidrati	7,6 g
di cui zuccheri	4,8 g
Fibre	3,8 g
Proteine	4,4 g
Sale	0,03 g

Certificazioni di stabilimento e adeguamento legislativo	<p>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.</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