



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

OROGEL S.p.A CONSORTILE Cesena  
Cod. SM - 317043 Rev.4 del 31-10-2018

<b>Fornitore</b>	OROGEL S.p.A CONSORTILE - Via Dismano, 2600 - 47522 Cesena (FC) Tel: 0547-3771 Fax: 0547-377016 Web <a href="http://www.orojel.it">www.orojel.it</a> Email: <a href="mailto:info@orojel.it">info@orojel.it</a>
<b>Stabilimento</b>	CESENA: Via Dismano, 2830 47522 (FC) Italia
<b>Nome del Prodotto</b>	ASPARAGINI SURGELATI
<b>Denominazione legale</b>	Asparagini surgelati
<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>	500 g BUSTA
<b>Imballo Primario 1</b>	BUSTA
Qualità	Polietilene
Dimensioni	270 X 310 mm
Peso Netto	0,5 kg
Tara	0,01 kg
Peso Lordo	0,51 kg
<b>Imballo Secondario 1</b>	Cartone
Qualità	Cartone ondulato
Dimensioni	<u>391x256x262</u> mm
Peso Netto	6 kg
Tara	<u>0,331</u> kg
Peso Lordo	6,4 6 kg

Num imballo primario per secondario	12	
<b>Pallet</b>	Europallet	
Dimensioni	<u>80x120x198,0</u> cm	
Num Imballi secondari per pallet	63 ( 7 strati X 9 cartoni)	
<b>Codice EAN imballo primario</b>	8003495170434	
<b>Codice EAN imballo secondario</b>	08003495970430	
<b>TMC Mesi</b>	24	
<b>Ingredienti</b>	Asparagini.	
<b>Istruzioni per l'uso</b>	<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>Istruzioni per l'uso riferite a 500g di prodotto. ALIMENTO DA CONSUMARSI PREVIA COTTURA.</p>	
<b>Caratteristiche organolettiche</b>	Note descrittive:	Valori:
Colore	Verde brillante uniforme	-
Consistenza	Tenera non fibrosa	-
Aspetto	Turioni interi individuali surgelati	-
Sapore	Tipico del prodotto raccolto al giusto grado di maturazione	-
Odore	Tipicamente fresco senza odori estranei	-
<b>Caratteristiche Merceologiche</b>		Valori determinati su 1000g di prodotto
Unità con gambo bianco (N° pezzi)		6 n° pezzi
Unità gravemente macchiate (N° pezzi)	sup. > 25 mmq	5 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 disidratate (N° pezzi)		5 n° pezzi

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
<u>Unità rotte (%)</u>	<u>Sono le unità che presentano chiari danneggiamenti fisici, come punte rotte, schiacciamenti, abrasioni varie, sfregi, dovuti ad azione meccanica o di insetti.</u>	<u>11 %</u>
Unità leggermente macchiate (N° pezzi)	sup. < 25 mmq	8 n° pezzi
Unità danneggiate meccanicamente ( % in peso)	unità rotte > 1 cm (gambi e cime compresi)	11 %
Unità maltagliate (N° pezzi)		6 n° pezzi
Unità sfiorite (N° pezzi)		10 n° pezzi
Unità con taglio ossidato (N° pezzi)		6 n° pezzi
Unità curve (N° pezzi)	angolo di circa 45°	7 n° pezzi
<u>Difetti maggiori (% in peso)</u>	<u>Bucce, gambi, danni da insetti, danni patologici e lesioni &gt; 3 mm, deformi, disidratate e sovramature.</u>	<u>6 %</u>
Frammenti (% in peso)	unità < 1 cm	3 %
<u>Difetti minori (% in peso)</u>	<u>Unità deformi, disidratate e sovramature, danni patologici e lesioni &lt; 3 mm.</u>	<u>11 %</u>
<b>Caratteristiche chimico-fisiche</b>		
Perossidasi (sec.)		20 - 60
Residuo Secco (% in peso)		<u>8.5</u>
Diametro (mm.)	6-10 mm	
Unità con diametro superiore (%)	unità con diametro > 9 mm	10 %
<u>Diametro 6/8 mm (% in peso)</u>	<u>Misurazione effettuata a 1 cm dalla base</u>	<u>90 %</u>
<u>Lunghezza 10-11 cm (% in peso)</u>		<u>90 %</u>

<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</b>	Prodotto esente da organismi geneticamente modificati

<b>Allergeni (Regolamento C.E.) V=Presente X=Assente T=Tracce</b>	Presente come ingrediente	Presente 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	X
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 <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>Caratteristiche Microbiologiche *</b>	Unità di misura	VALORE TARGET	VALORE MAX
Conta mesofili totale	ufc/g	10 <sup>5</sup>	10 <sup>6</sup>
Coliformi totali	ufc/g	10 <sup>3</sup>	5x10 <sup>3</sup>
Escherichia coli	ufc/g	10	10 <sup>2</sup>

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	<u>109</u> kJ
Energia	<u>26</u> kcal
Grassi totali	<u>0.4</u> g
di cui acidi grassi saturi	0 g
Carboidrati	<u>1.7</u> g
di cui zuccheri	<u>1.6</u> g
Fibre	2 g
Proteine	3,1 g
Sale	<u>0.05</u> g

<b>Certificazioni di stabilimento e adeguamento legislativo</b>	<p>CERTIFICAZIONE DI SISTEMA QUALITÀ ISO 9001  CERTIFICAZIONE IFS  CERTIFICAZIONE OHSAS 18001  CERTIFICAZIONE ISO 14001  Sistema HACCP applicato secondo la legislazione vigente.  Trasporto effettuato in regime di temperatura controllata secondo quanto disposto dalle leggi vigenti.</p>
---	---

Questo documento contiene informazioni riservate di proprietà di Orogel S.p.A. Consortile, 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**