



SCHEDA TECNICA
PEPERONI FALDE GRIGLIATI SURGELATI
OROGEL FOOD SERVICE - I VEGETALI
1000 g BUSTA

OROGEL SOC. COOP. AGRICOLA CESENA
Cod. SM - 310618 Rev.3 del 06-12-2022

Fornitore	OROGEL SOC. COOP. AGRICOLA - Via Dismano, 2830 - 47522 Cesena (FC) Tel: 0547-3771 Fax: 0547-377016 Web www.orongel.it Email: info@orongel.it
Stabilimento	CESENA: Via Dismano, 2830 47522 (FC) Italia / POLICORO: Via Zara, snc Z.I. 75025 (MT) Italia
Nome del Prodotto	PEPERONI FALDE GRIGLIATI SURGELATI
Denominazione legale	Peperoni falde grigliati surgelati
Origine	Italia
Claim Nutrizionale	Naturalmente ricchi di fibre
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	1000 g BUSTA
Imballo Primario 1	BUSTA
Qualità	Polietilene
Dimensioni	322,5 X 340 mm
Peso Netto	1 kg
Tara	0,014 kg
Peso Lordo	1,01 kg
Imballo Secondario 1	Cartone
Qualità	Cartone ondulato
Dimensioni	<u>391x256x177 mm</u>
Peso Netto	4 kg

Tara	<u>0,269</u> kg	
Peso Lordo	<u>4,32</u> kg	
Num imballo primario per secondario	4	
Pallet	Europallet	
Dimensioni	<u>80x120x192,0</u> cm	
Num Imballi secondari per pallet	<u>90</u> (10 strati x 9 cartoni)	
Codice EAN imballo primario	8003495106181	
Codice EAN imballo secondario	08003495906187	
TMC Mesi	30	
Ingredienti	Peperoni.	
Istruzioni per l'uso	<p>Forno ventilato: Stendere il prodotto ancora surgelato con un filo di olio extravergine di oliva 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>Microonde (800W): preparare una porzione di prodotto ancora surgelato pari a 125g, versare nel contenitore adatto al microonde , chiudere con coperchio e cuocere 800Watt per 3 minuti. Condire a piacere e utilizzare nel modo desiderato.</p> <p>Padella: Versare il prodotto ancora surgelato in una padella antiaderente con un filo di olio extravergine di oliva, mettere il coperchio e lasciare cuocere 8 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>	
Caratteristiche organolettiche	Note descrittive:	Valori:
Sapore	Tipicamente dolce senza retrogusti estranei	-
Colore	Rosso giallo e variegati	-
Odore	Tipicamente fresco, non forte	-
Consistenza	Tenera e carnosa, non molle	-
Aspetto	Falde irregolari ben rifilate, con pelle	-
Caratteristiche Merceologiche		Valori determinati su 1000g di prodotto
Unità agglomerate (>5pezzi)		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
M.V.E. (N° pezzi)	Sono i materiali di origine vegetale provenienti dalla pianta in considerazione non espressamente richiesti.	1 n° pezzi
Unità ustionate (N° pezzi)		4 n° pezzi
Unità gravemente macchiate (N° pezzi)	Sono le unità che presentano macchie per una superficie totale superiore a 10 mmq.	4 n° pezzi
Unità danneggiate meccanicamente (N° pezzi)		6 n° pezzi
Unità sovradimensionate (N° pezzi)	SONO LE UNITA' CHE PRESENTANO UN PESO SUPERIORE A 100g	4 n° pezzi
Frammenti (g)	SONO LE UNITA' CHE PRESENTANO UN PESO INFERIORE A 10g	100 g
Unità leggermente macchiate (N° pezzi)	Sono le unità che presentano macchie per una superficie totale inferiore a 10 mmq.	5 n° pezzi
Unità verdi (N° pezzi)		3 n° pezzi
Unità con taglio irregolare (N° pezzi)		5 n° pezzi
Semi (g)		2 g
Caratteristiche chimico-fisiche		
Residuo Secco (% in peso)		Min 11%
Forme e dimensioni	FALDE DI DIMENSIONI VARIABILI	
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. Prodotto conforme alle norme Europee ed Italiane in vigore, riguardanti la quantità massima di contaminanti quali micotossine, metalli pesanti, radionuclidi, ecc. tollerate nei prodotti alimentari.	
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</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 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	-	3x10 ⁵
Coliformi totali	ufc/g	-	10 ³
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	158 kJ
Energia	37 kcal
Grassi totali	0 g
di cui acidi grassi saturi	0 g
Carboidrati	6,5 g
di cui zuccheri	5 g
Fibre	2,3 g
Proteine	1,7 g
Sale	0 g

Modalità di conservazione	Nel congelatore ****o*** (-18°C): vedi la data consigliata sulla confezione. Nel congelatore **(-12°C): 1 mese. Nel congelatore *(-6°C): 1 settimana. Nello scomparto del ghiaccio: 3 giorni. Il prodotto conserva le sue caratteristiche ottimali se consumato entro la data riportata sulla confezione. Una volta scongelato il prodotto non deve essere ricongelato.
----------------------------------	---

Certificazioni di stabilimento e adeguamento legislativo	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.
---	--

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