



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

OROGEL SOC. COOP. AGRICOLA CESENA
Cod. SM - 310204 Rev.2 del 04-10-2022

Fornitore	OROGEL SOC. COOP. AGRICOLA - Via Dismano, 2830 - 47522 Cesena (FC) Tel: 0547-3771 Fax: 0547-377016 Web www.oringel.it Email: info@oringel.it
Stabilimento	CESENA: Via Dismano, 2830 47522 (FC) Italia
Nome del Prodotto	MELANZANE A FETTE GRIGLIATE
Denominazione legale	Melanzane a fette grigliate surgelate
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	1000 g BUSTA
Imballo Primario 1	BUSTA
Qualità	Polietilene
Dimensioni	322,5 X 410 mm
Peso Netto	1 kg
Tara	0,016 kg
Peso Lordo	1,02 kg
Imballo Secondario 1	Cartone
Qualità	Cartone ondulato
Dimensioni	391x256x202 mm
Peso Netto	4 kg
Tara	0,279 kg

Peso Lordo	4,34 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	8003495101339	
Codice EAN imballo secondario	08003495901335	
TMC Mes	30	
Ingredienti	Melanzane.	
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 170 °C. Attendere il ripristino della temperatura e lasciar cuocere 6 minuti. Utilizzare a piacere.</p> <p>ISTRUZIONI PER L'USO RIFERITE AD 1 kg DI PRODOTTO. ALIMENTO DA CONSUMARSI PREVIA COTTURA.</p>	
Caratteristiche organolettiche	Note descrittive:	Valori:
Colore	Dal beige al bruno con tipiche scottature da griglia	-
Sapore	Caratteristico senza sapori estranei	-
Aspetto	Fette longitudinali ben rifilate	-
Odore	Naturale caratteristico del prodotto	-
Consistenza	Tenera non fibrosa o legnosa	-
Caratteristiche Merceologiche		Valori determinati su 1000g di prodotto
Unità con residui carbonizzati (n° pezzi)	Sono le unità che presentano residui carboniosi derivanti dalla grigliatura dei prodotti	2 n° pezzi
Unità agglomerate (N° pezzi)	> 5 pezzi	1 n° pezzi

Unità gravemente macchiate (N° pezzi)	sono le unità che presentano macchie totali per una superficie totale superiore a 70 mmq.	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 vegetali di varia origine provenienti dal prodotto in considerazione	2 n° pezzi
Unità con semi evidenti (N° pezzi)	sono le unità che presentano semi grossi e resistenti alla masticazione	3 n° pezzi
Unità agglomerate 3-5 pezzi (n° pezzi)	sono gli agglomerati formati da 3 a 5 unità saldamente unite fra loro e di difficile disgregazione	2 n° pezzi
Unità ustionate (N° pezzi)	sono le fette che presentano una superficie annerita e/o carbonizzata, dovute ad un'eccessiva grigliatura.	3 n° pezzi
Unità con buccia (N° pezzi)	sono le fette che presentano una delle superfici principali completamente ricoperta dalla buccia esterna del frutto	6 n° pezzi
Unità legg. macchiate (Sup. < 1 cmq.) (N. pezzi)	sono le unità che presentano macchie totali per una superficie totale inferiore a 70 mmq	6 n° pezzi
Unità danneggiate meccanicamente (N° pezzi)	sono le fette che evidenziano deformazioni, rotture o lacerazioni dovute ad azioni meccaniche errate	5 n° pezzi
Unità sovramature (N° pezzi)	sono le fette che derivano da melanzane in avanzato stadio di maturazione	5 n° pezzi
Frammenti (g)	sono le unità che presentano lunghezza inferiore a 4 cm.	60 g
Caratteristiche chimico-fisiche		
Residuo Secco (% in peso)		Min 12%
Unità con larghezza < 60 mm (N° pezzi)		5 n° pezzi
Spessore (mm)		6 - 10 mm
Unità con lunghezza > 18,2 cm (N° pezzi)		1 n° pezzi

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 <u>organismi geneticamente modificati</u> 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	-	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	169 kJ
Energia	40 kcal
Grassi totali	0 g
di cui acidi grassi saturi	0 g
Carboidrati	6 g
di cui zuccheri	5 g
Fibre	5 g
Proteine	1,6 g
Sale	0 g

Modalità di conservazione	<u>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.</u>
----------------------------------	---

Certificazioni di stabilimento e adeguamento legislativo

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.

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