



SCHEDA TECNICA
PREPARATO VEGETALE PER CAPONATA SURGELATO
OROGEL - LE RICETTE VELOCI
1000 g BUSTA

OROGEL SOC. COOP. AGRICOLA CESENA
Cod. SM - 353250 Rev.3 del 26-01-2023

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	PREPARATO VEGETALE PER CAPONATA SURGELATO
Denominazione legale	Preparato vegetale per caponata surgelato
Origine	Italia
Marchio	OROGEL
Peso e tipo confezione	1000 g BUSTA
Imballo Primario 1	BUSTA
Qualità	Polietilene
Dimensioni	270 X 280 mm
Peso Netto	1 kg
Tara	0,01 kg
Peso Lordo	1,01 kg
Imballo Secondario 1	Cartone
Qualità	Cartone ondulato
Dimensioni	391x256x167 mm
Peso Netto	6 kg
Tara	0,257 kg
Peso Lordo	6,31 kg
Num imballo primario per secondario	6

Pallet	Europallet	
Dimensioni	80x120x198,0 cm	
Num Imballi secondari per pallet	99 (11 strati x 9 cartoni)	
Codice EAN imballo primario	8003495532508	
Codice EAN imballo secondario	08003495932506	
TMC Mesi	18	
Ingredienti	Vegetali in proporzione variabile: melanzane (melanzane, olio di semi di girasole), zucchine grigliate, peperoni grigliati, cipolla grigliata, pomodori semi essiccati. Può contenere tracce di UOVA, SOIA, LATTE e derivati.	
Istruzioni per l'uso	<p>Forno ventilato: Stendere il prodotto ancora surgelato in una teglia e mettere in forno ventilato preriscaldato a 190 °C. Attendere il ripristino della temperatura e lasciar cuocere 8 minuti. Utilizzare a piacere.</p> <p><u>Microonde (800W): preparare una porzione di prodotto ancora surgelato pari a 150g, versare nel contenitore adatto al microonde, chiudere con coperchio e cuocere 800Watt per 3 minuti.</u></p> <p>Padella: Versare il prodotto ancora surgelato in una padella antiaderente, mettere il coperchio e lasciare cuocere 8 minuti a fuoco moderato ed utilizzare nel modo desiderato.</p> <p>I minuti sono indicativi, verifica che la cottura sia giusta per te. ALIMENTO DA CONSUMARSI PREVIA COTTURA.</p>	
Caratteristiche organolettiche	Note descrittive:	Valori:
Aspetto	Caratteristico degli ingredienti utilizzati	-
Consistenza	Tenera non fibrosa, legnosa o molle	-
Colore	Caratteristico degli ingredienti utilizzati	-
Odore	Caratteristico senza odori estranei	-
Sapore	Delicato, senza retrogusti estranei	-
Caratteristiche Merceologiche		Valori determinati su 1000g di prodotto
Unità gravemente macchiate (g)	Sono le unità che presentano macchie totali per una superficie totale: - per zucchine superiore a 70 mmq - per melanzane, cipolla e peperoni superiore a 9 mmq - per pomodorini superiore a 2 cmq	50 g
M.E. (N° pezzi)		0 n° pezzi
M.V.E. (N° pezzi)		3 n° pezzi

Unità leggermente macchiate (g)	Sono le unità che presentano macchie totali per una superficie totale: - per zucchine inferiore a 70 mmq - per melanzane, cipolla e peperoni inferiore a 9 mmq - per pomodorini inferiore a 2 cmq	80 g
Frammenti (g)		110 g
Agglomerati > 3 pezzi (N° pezzi)		8 n° pezzi
Caratteristiche chimico-fisiche		
Residuo Secco (% in peso)		12
Residui da prodotti fitosanitari e altri contaminanti	Prodotto conforme alle norme Europee ed Italiane in vigore, riguardanti la quantità massima di residui di prodotti fitosanitari e di altri 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	T	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	T	V(*)
Presenza di latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)	T	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	10 ⁶
Coliformi totali	ufc/g	10 ³	5x10 ³
Escherichia coli	ufc/g	10	10 ²
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	<u>339</u> kJ
Energia	<u>82</u> kcal
Grassi totali	<u>5.4</u> g
di cui acidi grassi saturi	0,5 g
Carboidrati	<u>4.7</u> g
di cui zuccheri	<u>4.7</u> g
Fibre	<u>4.7</u> g
Proteine	1,3 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 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