



SCHEDA TECNICA
TACCOLE SURGELATE (FAGIOLI VERDI PIATTI TAGLIATI)
OROGEL FOOD SERVICE - I VEGETALI
1000 g BUSTA

OROGEL SOC. COOP. AGRICOLA CESENA
Cod. SM - 310664 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.orojel.it Email: info@orojel.it
Stabilimento	CESENA: Via Dismano, 2830 47522 (FC) Italia
Nome del Prodotto	TACCOLE SURGELATE (FAGIOLI VERDI PIATTI TAGLIATI)
Denominazione legale	Taccole (Fagioli Verdi Piatti Tagliati) surgelati
Origine	Italia
Claim Nutrizionale	Naturalmente ricche di fibre
Marchio	OROGEL FOOD SERVICE
Peso e tipo confezione	1000 g BUSTA
Imballo Primario 1	BUSTA
Qualità	Polietilene
Dimensioni	220 X 310 mm
Peso Netto	1 kg
Tara	0,009 kg
Peso Lordo	1,01 kg
Imballo Secondario 1	Cartone
Qualità	Cartone ondulato
Dimensioni	391x256x157 mm
Peso Netto	6 kg
Tara	0,255 kg
Peso Lordo	6,31 kg

Num imballo primario per secondario	6	
Pallet	Europallet	
Dimensioni	80x120x203,0 cm	
Num Imballi secondari per pallet	108 (12 strati x 9 cartoni)	
Codice EAN imballo primario	8003495106648	
Codice EAN imballo secondario	08003495906644	
TMC Mesi	20	
Ingredienti	Taccole.	
Istruzioni per l'uso	<p>Forno a vapore: Stendere in prodotto ancora surgelato in una taglia forata. e mettere in forno a 98°C. Attendere il ripristino della temperatura e lasciare cuocere 4 minuti. Togliere dal forno ed usare nel modo desiderato.</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 2 minuti. Condire a piacere e utilizzare nel modo desiderato.</p> <p>Padella: Versare il prodotto ancora surgelato in una padella antiaderente con un filo d'olio, mettere il coperchio e lasciare cuocere per 5-6 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:
Aspetto	Taccole integre surgelate individualmente	-
Consistenza	Tenera non fibrosa o molle	-
Sapore	Caratteristico senza odori estranei	-
Colore	Verde scuro naturale	-
Odore	Caratteristico senza odori estranei	-
Caratteristiche Merceologiche		Valori determinati su 1000g di prodotto
M.E. (N° pezzi)	Sono i materiali di origine vegetale e non, di derivazione varia e casuale, non provenienti dalla pianta, quali insetti o parti di essi, lumache, bacche, vetro, legno, impurità minerali, sabbia, metalli, ecc.	0 n° pezzi

M.V.E. (N° pezzi)	Sono i materiali di origine vegetale provenienti dalla stessa pianta ma non espressamente richiesti.	4 n° pezzi
Unità gravemente macchiate (g)	Sono i grani che evidenziano macchie di colore anomalo > 3 mm, dovute ad attacchi parassitari e/o crittogamici.	40 g
Unità con filo (N° pezzi)		4 n° pezzi
Frammenti < 1 cm (g)		120 g
Unità leggermente macchiate (g)	Sono i grani che evidenziano macchie di colore anomalo < 3 mm, dovute ad attacchi parassitari e/o crittogamici.	80 g
Unità danneggiate meccanicamente (g)	Sono le unità che presentano strappi, rotture, schiacciamenti, dovuti ad azioni meccaniche e/o manuali errate e/o danneggiamenti provocati da fattori atmosferici.	80 g
Unità mal dimensionate (% in peso)	Lunghezza > 40 mm	8 %
Unità sovramature (% in peso)	Spessore > 9 mm	7 %
Caratteristiche chimico-fisiche		
Residuo Secco (% in peso)		8
Perossidasi (sec.)		60
Dimensioni nominali	Lunghezza 30 - 40 mm Spessore 7 +/-2 mm	
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	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	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	113 kJ
Energia	27 kcal
Grassi totali	0 g
di cui acidi grassi saturi	0 g
Carboidrati	4,4 g
di cui zuccheri	1,9 g
Fibre	2 g
Proteine	1,3 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	<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