



SCHEDA TECNICA  
MELANZANE A CUBETTI PREFRITTE SURGELATE  
OROGEL FOOD SERVICE - LE RICETTE VELOCI  
1000 g BUSTA

OROGEL SOC. COOP. AGRICOLA CESENA  
Cod. SM - 310057 Rev.3 del 06-12-2022

<b>Fornitore</b>	OROGEL SOC. COOP. AGRICOLA - Via Dismano, 2830 - 47522 Cesena (FC) Tel: 0547-3771 Fax: 0547-377016 Web www.orongel.it Email: info@orongel.it
<b>Stabilimento</b>	CESENA: Via Dismano, 2830 47522 (FC) Italia
<b>Nome del Prodotto</b>	MELANZANE A CUBETTI PREFRITTE SURGELATE
<b>Denominazione legale</b>	Melanzane a cubetti prefritte surgelate
<b>Origine</b>	Prodotto realizzato in Italia
<b>Marchio</b>	OROGEL FOOD SERVICE
<b>Peso e tipo confezione</b>	1000 g BUSTA
<b>Imballo Primario 1</b>	BUSTA
Qualità	Polietilene
Dimensioni	270 X 270 mm
Peso Netto	1 kg
Tara	0,009 kg
Peso Lordo	1,01 kg
<b>Imballo Secondario 1</b>	Cartone
Qualità	Cartone ondulato
Dimensioni	391x256x114 mm
Peso Netto	4 kg
Tara	0,281 kg
Peso Lordo	4,32 kg
Num imballo primario per secondario	4

<b>Pallet</b>	Europallet	
Dimensioni	<u>80x120x151.0</u> cm	
Num Imballi secondari per pallet	<u>108</u> (12 strati x 9 cartoni)	
<b>Codice EAN imballo primario</b>	8003495100578	
<b>Codice EAN imballo secondario</b>	08003495900574	
<b>TMC Mesi</b>	24	
<b>Ingredienti</b>	Melanzane, olio di semi di girasole.	
<b>Istruzioni per l'uso</b>	<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>Padella: Versare il prodotto ancora surgelato in una padella antiaderente, mettere il coperchio e lasciare cuocere 10 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>	
<b>Caratteristiche organolettiche</b>	Note descrittive:	Valori:
Odore	Gradevole, tipico di melanzana fritta	-
Sapore	Dolce, caratteristico senza retrogusti	-
Consistenza	Tenera, compatta non fibrosa o molle	-
Aspetto	Cubetti individuali di melanzana fritta	-
Colore	Interno bianco-giallo e superficialmente dorato tipico del prodotto fritto, non annerito o carbonizzato	-
<b>Caratteristiche Merceologiche</b>		Valori determinati su 1000g di prodotto
Unità gravemente macchiate (% in peso)	Unità con macchie di superficie > 9 mmq	3 %
Unità agglomerate (>5pezzi)		3 n° pezzi
M.V.E. (N° pezzi)		2 n° pezzi
M.E. (N° pezzi)		0 n° pezzi

Unità maltagliate (% in peso)		9 %
Unità sovralfritte (N° pezzi)		9 n° pezzi
Pezzi di buccia privi di polpa (% peso)		2 %
Unità leggermente macchiate (% in peso)	Unità con macchie di superficie < 9 mmq	5 %
Frammenti (% in peso)		7 %
Unità agglomerate 3-5 pezzi (n° pezzi)		5 n° pezzi
<b>Caratteristiche chimico-fisiche</b>		
Residuo Secco (% in peso)		30
Dimensione cubetti	20x20x16 +/- 2 mm	
<b>Residui da prodotti fitosanitari e altri contaminanti</b>	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.	
<b>Modificazioni genetiche O.G.M / Radiazioni ionizzanti / Nanotecnologie</b>	Prodotto esente da organismi geneticamente modificati Prodotto non sottoposto a radiazioni ionizzanti Prodotto esente da nanotecnologie	

<b>Allergeni (Regolamento C.E.) V=Presente X=Assente T=Tracce</b>	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 <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>(*) Il rischio di contaminazione viene mantenuto sotto controllo tramite procedura interna che ne previene normalmente la contaminazione accidentale.</b>		

Caratteristiche Microbiologiche **	Unità di misura	VALORE TARGET	VALORE MAX
Conta mesofili totale	ufc/g	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>
Coliformi totali	ufc/g	-	5x10 <sup>2</sup>
Escherichia coli	ufc/g	-	10 <sup>2</sup>
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	836 kJ
Energia	203 kcal
Grassi totali	19 g
di cui acidi grassi saturi	1,5 g
Carboidrati	5,2 g

di cui zuccheri	3 g
Fibre	3,5 g
Proteine	1 g
Sale	0,02 g

SALE: il sale è calcolato dal sodio naturalmente presente nell'alimento.

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

<b>Certificazioni di stabilimento e adeguamento legislativo</b>	<p>CERTIFICAZIONE DI SISTEMA QUALITÀ ISO 9001</p> <p>CERTIFICAZIONE IFS</p> <p>CERTIFICAZIONE ISO 45001</p> <p>CERTIFICAZIONE ISO 14001</p> <p>Sistema HACCP applicato secondo la legislazione vigente.</p> <p>Trasporto effettuato in regime di temperatura controllata secondo quanto disposto dalle leggi vigenti.</p> <p>Tracciabilità gestita in conformità alla legislazione vigente.</p> <p>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**