



SCHEDA TECNICA
ASPARAGI SURGELATI
OROGEL FOOD SERVICE - I VEGETALI
500 g BUSTA

OROGEL SOC. COOP. AGRICOLA CESENA
Cod. SM - 310369 Rev.2 del 23-01-2023

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	ASPARAGI SURGELATI
Denominazione legale	Asparagi 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	500 g BUSTA
Imballo Primario 1	BUSTA
Qualità	Polietilene + Polipropilene
Dimensioni	180 X 295 mm
Peso Netto	0,5 kg
Tara	0,007 kg
Peso Lordo	0,51 kg
Imballo Secondario 1	Cartone
Qualità	Cartone ondulato
Dimensioni	<u>391x256x217 mm</u>
Peso Netto	6 kg

Tara	<u>0,288</u> kg	
Peso Lordo	<u>6,37</u> kg	
Num imballo primario per secondario	12	
Pallet	Europallet	
Dimensioni	<u>80x120x188,0</u> cm	
Num Imballi secondari per pallet	<u>72</u> (8 strati x 9 cartoni)	
Codice EAN imballo primario	8003495103692	
Codice EAN imballo secondario	08003495903698	
TMC Mesi	30	
Ingredienti	Asparagi.	
Istruzioni per l'uso	<p>Forno a vapore: Stendere il prodotto ancora surgelato su una teglia forata e mettere in forno a vapore a 98 °C. Attendere il ripristino della temperatura e lasciare cuocere 10 minuti. Togliere dal forno ed usare nel modo desiderato.</p> <p>Microonde: preparare una porzione di prodotto ancora surgelato a 125g, versare in un contenitore adatto al microonde, chiudere con coperchio e cuocere a 800W per 4 minuti.</p> <p>Pentola: Versare il prodotto ancora surgelato in acqua bollente, attendere che l'acqua torni a bollire e lasciare cuocere 7 minuti, scolare e utilizzare nel modo desiderato.</p> <p>Istruzioni per l'uso riferite a 500g di prodotto. ALIMENTO DA CONSUMARSI PREVIA COTTURA.</p>	
Caratteristiche organolettiche	Note descrittive:	Valori:
Consistenza	Tipico, senza retrogusti estranei	-
Colore	Tipico della varietà	-
Sapore	Tipicamente fresco	-
Odore	Tenera e compatta, non fibrosa	-
Aspetto	Unità integre, individuali	-
Caratteristiche Merceologiche	Valori determinati su 1000g di prodotto	
Frammenti < 1 cm (g)		27 gr

Unità con gambo bianco (N° pezzi)		6 n° pezzi
Unità gravemente macchiate (Sup. > 25 mmq)		5 n° pezzi
M.E. (N° pezzi)		0 n°pezzi
Unità disidratate (N° pezzi)		5 n° pezzi
M.V.E. (N° pezzi)		1 n° pezzi
Unità con taglio ossidato (N° pezzi)		6 n° pezzi
Unità sfiorite (N° pezzi)		10 n° pezzi
Unità maltagliate (N° pezzi)		6 n° pezzi
Unità danneggiate meccanicamente (N° pezzi)		7 n° pezzi
Unità curve (angolo 45°) (N° pezzi)		7 n° pezzi
Unità leggermente macchiate (sup. < 25 mmq) (N° pe		8 n° pezzi
Caratteristiche chimico-fisiche		
Residuo Secco (POA 15)		7 %
Perossidasi (POA.02)		20-60 sec
Lunghezza (cm)		16-18 cm
Lunghezza > 18 cm (500 gr)		5 n° pezzi
Diametro > 17 mm (500 gr) n°pezzi		7 n° pezzi
Diametro < 13 mm (500 gr) n°pezzi		4 n° pezzi
Diametro (mm)		13-17 mm
Lunghezza < 16 cm (500 gr)		17 n° pezzi

DOCUMENTO RISERVATO

Pezzatura/kg (N. pezzi)		55-65 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 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	88 kJ
Energia	21 kcal
Grassi totali	0 g
di cui acidi grassi saturi	0 g
Carboidrati	2 g
di cui zuccheri	1,3 g
Fibre	1,2 g
Proteine	2,6 g
Sale	0 g

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

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