	SCHEDA TECNICA PISELLI FINI SURGELATI ORTOSELF 2,5 kg BUSTA
	OROGEL SOC. COOP. AGRICOLA CESENA Cod. SM - 441641 Rev.1 del 04-10-2022

Fornitore	OROGEL SOC. COOP. AGRICOLA - Via Dismano, 2830 - 47522 Cesena (FC) Tel: 0547-3771 Fax: 0547-377016 Web www.orogel.it Email: info@orogel.it
Stabilimento	CESENA: Via Dismano, 2830 47522 (FC) Italia
Nome del Prodotto	PISELLI FINI SURGELATI
Denominazione legale	Piselli fini surgelati
Origine	Italia
Marchio	ORTOSELF
Peso e tipo confezione	2,5 kg BUSTA
Imballo Primario 1	BUSTA
Qualità	Polietilene
Dimensioni	322,5 X 330 mm
Peso Netto	2,5 kg
Tara	0,013 kg
Peso Lordo	2,51 kg
Imballo Secondario 1	Cartone
Qualità	Cartone ondulato
Dimensioni	391x256x202 mm
Peso Netto	10 kg
Tara	0,279 kg
Peso Lordo	10,33 kg
Num imballo primario per secondario	4

DOCUMENTO RISERVATO

Questo documento contiene informazioni riservate di proprietà di Orogel Soc. Coop Agricola, sono 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.

Pallet	Europallet	
Dimensioni	80x120x196,0 cm	
Num Imballi secondari per pallet	81 (9 strati x 9 cartoni)	
Codice EAN imballo primario	8003495416419	
Codice EAN imballo secondario	08003495916414	
TMC Mesi	24	
Ingredienti	Piselli.	
Istruzioni per l'uso	Forno a vapore: 9 minuti a 98°C disponendo il prodotto su una teglia forata. Padella: 9 minuti a fuoco moderato, in una padella antiaderente chiusa con coperchio con aggiunta di un filo di olio e 6 cucchiai di acqua. Pentola: In acqua bollente salata, cuocere 10 minuti dalla ripresa del bollore. ISTRUZIONI PER L'USO RIFERITE AD 1 kg DI PRODOTTO. ALIMENTO DA CONSUMARSI PREVIA COTTURA.	
Caratteristiche organolettiche	Note descrittive:	Valori:
Consistenza	Tenera e uniforme con bucce appena percettibili	-
Odore	Naturale caratteristico del prodotto	-
Sapore	Tipicamente dolce senza retrogusti estranei	-
Colore	Verde brillante	-
Aspetto	Grani individuali	-
Caratteristiche Merceologiche		Valori determinati su 1000g di prodotto
Unità brune (N° pezzi)	sono le unità che presentano un imbrunimento che è chiaramente distinto dal colore naturale dei piselli	16 n° pezzi
M.V.E. (N° pezzi)	sono i materiali di origine vegetale appartenenti alla pianta del pisello non espressamente richiesti	6 n° pezzi
Agglomerati > 5 pezzi (N° pezzi)		10 n° pezzi

DOCUMENTO RISERVATO

Questo documento contiene informazioni riservate di proprietà di Orogel Soc. Coop Agricola, sono 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.

Pezzi di ghiaccio (N° pezzi)	sono formazione di ghiaccio originate dall'indurimento ndi residui di acqua tra i piselli che formano grappoli che non sono facilmente disgregabili	10 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
Unità gravemente macchiate (N° pezzi)	sono i grani che evidenziano macchie di colore anomalo per una area totale superiore al 50% della superficie totale del grano, dovute ad attacchi parassitari e/o crittogamici	24 n° pezzi
Unità pallide o decolorate (N° pezzi)	sono i grani che evidenziano una parziale decolorazione inferiore al 50% della superficie, con deboli sfumature di verde	104 n° pezzi
Unità leggermente macchiate (N° pezzi)	sono i grani che evidenziano macchie di colore anomalo per una area totale inferiore al 50% della superficie totale del grano, dovute ad attacchi parassitari e/o crittogamici	64 n° pezzi
Unità danneggiate meccanicamente (g)		120 g
Agglomerati 3-5 pezzi (N° pezzi)		10 n° pezzi
Unità bionde (N° pezzi)	sono i grani che evidenziano una colorazione completamente gialla, ben distinguibile dal colore naturale del pisello	24 n° pezzi
Unità spaccate (g)	sono i grani interi che presentano spaccature sulla loro buccia superiore a 1/3 della circonferenza totale del pisello	120 g
Caratteristiche chimico-fisiche		
AIS		17,4
Perossidasi (sec.)		20 - 60
Diametro 8,75 - 10,2 mm		
Unità con diam. >10,2 mm (% peso)		20 %

DOCUMENTO RISERVATO

Questo documento contiene informazioni riservate di proprietà di Orogel Soc. Coop Agricola, sono 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.

Unità con diam. <8,75 mm (% peso)		10 %
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 (Amigdalus communis L.), nocciole (Corylus avellana), noci comuni (Juglans regia), noci di acagiù (Anacardium occidentale), noci pecan (Carya illinoiesis (Wangenh) K. Koch), noci del Brasile (Bertholletia excelsa), pistacchi (Pistacia vera), noci del Queensland (Macadamia ternifolia) 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 SO2	X	X
Presenza di lupino e prodotti a base di lupino	X	X
Presenza di molluschi e prodotto a base di molluschi	X	V**(*)**

DOCUMENTO RISERVATO

Questo documento contiene informazioni riservate di proprietà di Orogel Soc. Coop Agricola, sono 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.

(*) 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	291 kJ
Energia	70 kcal
Grassi totali	1,2 g
di cui acidi grassi saturi	0,1 g
Carboidrati	5,8 g
di cui zuccheri	1,7 g
Fibre	7,9 g
Proteine	5 g
Sale	0,004 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.

DOCUMENTO RISERVATO

Questo documento contiene informazioni riservate di proprietà di Orogel Soc. Coop Agricola, sono 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.

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

Questo documento contiene informazioni riservate di proprietà di Orogel Soc. Coop Agricola, sono 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.