



**SCHEDA TECNICA**  
**SOIA EDAMAME SURGELATA**  
**OROGEL FOOD SERVICE-I VEGETALI**  
**1000 g BUSTA**

OROGEL S.p.A CONSORTILE Cesena  
Cod. 310056 Rev.0 del 13-05-2016

<b>Fornitore</b>	OROGEL S.p.A CONSORTILE -Via Dismano, 2600 - 47522 Cesena (FC) Tel: 0547-3771 Fax: 0547-377016 Web www.oroget.it Email: info@oroget.it
<b>Nome del Prodotto</b>	SOIA EDAMAME SURGELATA
<b>Denominazione legale</b>	Soia edamame surgelata
<b>Marchio</b>	OROGEL FOOD SERVICE
<b>Prodotto Certificato</b>	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. Certificazione di prodotto attiva per il requisito "non OGM"
<b>Peso e tipo confezione</b>	1000 g BUSTA
<b>Imballo Primario 1</b>	BUSTA
<b>Qualità</b>	Polietilene
<b>Dimensioni</b>	220 X 270 mm
<b>Peso Netto</b>	1 kg
<b>Tara</b>	0,01 kg
<b>Peso Lordo</b>	1,01 kg
<b>Imballo Secondario 1</b>	Cartone
<b>Qualità</b>	Cartone ondulato
<b>Dimensioni</b>	391X256X132 mm
<b>Peso Netto</b>	6 kg
<b>Tara</b>	0,23 kg
<b>Peso Lordo</b>	1,24 kg
<b>Num imballo primario per secondario</b>	6
<b>Pallet</b>	Europallet

Dimensioni	80 X 120 X 199,8 cm	
Num Imballi secondari per pallet	126 ( 14 strati X 9 cartoni)	
<b>Codice EAN</b>	8003495100561	
<b>TMC Mesi</b>	18	
<b>Ingredienti</b>	SOIA Edamame.	
<b>Istruzioni per l'uso</b>	<p>Forno a vapore: Stendere il prodotto ancora surgelato in una teglia forata e mettere in forno a vapore a 98 °C. Attendere il ripristino della temperatura e lasciare cuocere 3 minuti. Togliere dal forno ed usare nel modo desiderato.</p> <p>Padella: Versare il prodotto ancora surgelato in una padella antiaderente con un filo d'olio e 3 cucchiai di acqua, mettere il coperchio e lasciare cuocere 6 minuti a fuoco moderato ed utilizzare nel modo desiderato.</p> <p>Pentola: Versare il prodotto ancora surgelato in acqua bollente salata, attendere che l'acqua torni a bollire e lasciare cuocere 2 minuti, scolare ed utilizzare nel modo desiderato.</p> <p>ISTRUZIONI PER L'USO RIFERITE AD 1 kg DI PRODOTTO</p>	
<b>Caratteristiche organolettiche</b>	Note descrittive:	Valori:
Aspetto	Grani integri surgelati individualmente	-
Colore	Verde chiaro naturale del prodotto	-
Odore	Caratteristico senza odori estranei	-
Sapore	Caratteristico senza sapori estranei	-
Consistenza	Soda	-
<b>Caratteristiche Merceologiche</b>		Valori determinati su 1000g di prodotto
Materiale vegetale proprio (N° pezzi)		4 n° pezzi
Unità gravemente macchiate (sup.> 5 mmq)	> 5 mm	18 n° pezzi
M.E. (N° pezzi)		0 n° pezzi
M.V.E. (N° pezzi)		1 n° pezzi
Bucce libere (g)	sono i residui di bucce di soia che si presentano come bucce di dimensione a metà cotiledone.	30 g
Unità leggermente macchiate (N° pezzi)	< 5 mmq	42 n° pezzi
Frammenti (g)	sono tutti cotiledoni o parti di essi.	110 g

Unità decolorate (g)	sono i semi completamente color giallo, grigio o color kaki	30 g
<b>Caratteristiche chimico-fisiche</b>		
Perossidasi (sec.)		20 - 40
<b>Residui da prodotti fitosanitari e altri contaminanti</b>	Prodotto ottenuto dall'applicazione dei principi della produzione integrata, con la riduzione dei residui da prodotti fitosanitari del 70% dei limiti ammessi dai regolamenti europei e conforme alle norme Europee ed Italiane in vigore, riguardanti la quantità massima di residui di contaminanti quali micotossine, metalli pesanti, radionuclidi, ecc., tollerate nei prodotti alimentati.	
<b>Modificazioni genetiche O.G.M</b>	Prodotto esente da organismi geneticamente modificati	

<b>Allergeni (Regolamento C.E.) V=Presente X=Assente T=Tracce</b>	Presente come ingrediente	Presente 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	V	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 L.</i> ), nocciole ( <i>Corylus avellana</i> ), noci comuni ( <i>Juglans regia</i> ), noci di acagiù ( <i>Anacardium occidentale</i> ), noci pecan ( <i>Carya illinoensis (Wangenh) K. Koch</i> ), 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>Caratteristiche Microbiologiche *</b>	(Secondo il piano di campionamento a 3 classi come previsto da raccomandazione Istituto Italiano Alimenti Surgelati 022/93)				
	Unità di misura	m	M	c	n
Conta mesofili totale	ufc/g	10 <sup>5</sup>	10 <sup>6</sup>	2	5
Coliformi totali	ufc/g	10 <sup>3</sup>	5x10 <sup>3</sup>	2	5
Escherichia coliformi	ufc/g	10	10 <sup>2</sup>	2	5
Listeria monocytogenes	ufc/25g	10	100	2	5
Salmonella	Assente in 25g				

\*Valori microbiologici da riferirsi al prodotto da consumarsi previa cottura

<b>Dichiarazione Nutrizionale</b>	Valori medi per 100g di prodotto
Energia	516 kJ
Energia	124 kcal
Grassi totali	5 g
di cui acidi grassi saturi	0,6 g
Carboidrati	4,5 g
di cui zuccheri	3,5 g
Fibre	7 g
Proteine	12 g
Sale	0 g

<b>Certificazioni e adeguamento legislativo</b>	<p>CERTIFICAZIONE DI SISTEMA QUALITÀ ISO 9001:2008</p> <p>CERTIFICAZIONE BRC versione 7</p> <p>CERTIFICAZIONE IFS versione 6</p> <p>Sistema HACCP applicato secondo la legislazione vigente.</p> <p>Prove chimiche e microbiologiche effettuate presso il laboratorio riconosciuto dal Ministero della Sanità e accreditato Accredia n° 126.</p> <p>Trasporto effettuato in regime di temperatura controllata secondo quanto disposto dalle leggi vigenti.</p>
---	--

Questo documento contiene informazioni riservate di proprietà di Orogel S.p.A. Consortile. Qualsiasi uso da parte di terzi senza autorizzazione della società emittente sarà perseguito a termine 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**

