

	SCHEDA TECNICA INSALATA 5 CEREALI INTEGRALI E FANTASIA DI VERDURE SURGELATA OROGEL - IL BENESSERE 1000 g BUSTA OROGEL S.p.A CONSORTILE Cesena Cod. SM - 351316 Rev.1 del 04-05-2017
---	---

Fornitore	OROGEL S.p.A CONSORTILE - Via Dismano, 2600 - 47522 Cesena (FC) Tel: 0547-3771 Fax: 0547-377016 Web www.oringel.it Email: info@oringel.it
Nome del Prodotto	INSALATA 5 CEREALI INTEGRALI E FANTASIA DI VERDURE SURGELATA
Denominazione legale	Preparazione alimentare surgelata a base di cereali integrali
Origine	Prodotto realizzato in Italia
Marchio	OROGEL
Prodotto Certificato	Certificazione di prodotto attiva per il requisito "non OGM"
Peso e tipo confezione	1000 g BUSTA
Imballo Primario 1	BUSTA
Qualità	Polietilene
Dimensioni	220 X 290 mm
Peso Netto	1 kg
Tara	0,01 kg
Peso Lordo	1,01 kg
Imballo Secondario 1	Cartone
Qualità	Cartone ondulato
Dimensioni	391x256x104 mm
Peso Netto	4 kg
Tara	0,28 kg
Peso Lordo	4,31 kg
Num imballo primario per secondario	4
Pallet	Europallet

Dimensioni	80 X 120 X 202,2 cm	
Num Imballi secondari per pallet	162 (18 strati X 9 cartoni)	
Codice EAN imballo primario	8003495513163	
Codice EAN imballo secondario	08003495913161	
TMC Mesi	20	
Ingredienti	Cereali integrali in proporzione variabile 50% (FARRO,ORZO, riso, AVENA, GRANO), fagiolini, peperoni, cavolfiori, carote, ceci, broccoli, fagioli Red Kidney, SOIA. Prodotto in uno stabilimento che utilizza fave.	
Istruzioni per l'uso	Forno ventilato: Stendere il prodotto ancora surgelato con un filo di olio in una teglia e mettere in forno ventilato preriscaldato a 150 °C. Attendere il ripristino della temperatura e lasciar cuocere 8 minuti. Utilizzare a piacere. 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 4 minuti. Togliere dal forno ed usare nel modo desiderato. Padella: Versare il prodotto ancora surgelato in una padella antiaderente con un filo di olio, mettere il coperchio e lasciare cuocere 7 minuti a fuoco moderato ed utilizzare nel modo desiderato. ISTRUZIONI PER L'USO RIFERITE AD 1 kg DI PRODOTTO. ALIMENTO DA CONSUMARSI PREVIA COTTURA.	
Caratteristiche organolettiche	Note descrittive:	Valori:
Colore	Caratteristico degli ingredienti utilizzati	-
Consistenza	Tenera, non fibrosa o legnosa	-
Aspetto	Vegetali IQF integri e cereali	-
Sapore	Delicato, senza retrogusti estranei	-
Odore	Caratteristico senza odori estranei	-
Caratteristiche Merceologiche		Valori determinati su 1000g di prodotto
Unità gravemente macchiate (N° pezzi)	macchie per una superficie totale superiore a 4 mmq	3 n° pezzi
M.V.E. (N° pezzi)		1 n° pezzi
M.E. (N° pezzi)		0 n° pezzi
Agglomerati >5 pezzi (N° pezzi)		10 n° pezzi

Unità leggermente macchiate (g)	macchie per una superficie totale inferiore a 4 mmq	30 g
Frammenti (% in peso)	< 1 cm sui vegetali (no cereali)	5 %
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	Prodotto esente da organismi geneticamente modificati	

Allergeni (Regolamento C.E.) V=Presente X=Assente T=Tracce	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	V	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</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

Caratteristiche Microbiologiche *	(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 ⁵	10 ⁶	2	5
Coliformi totali	ufc/g	10 ³	5x10 ³	2	5
Escherichia coli	ufc/g	10	10 ²	2	5
Listeria monocytogenes	ufc/25g	10	100	2	5
Salmonella	Assente in 25g				

*Valori microbiologici da riferirsi al prodotto da consumarsi previa cottura

Dichiarazione Nutrizionale	Valori medi per 100g di prodotto
Energia	412 kJ
Energia	98 kcal
Grassi totali	1,1 g
di cui acidi grassi saturi	0,2 g
Carboidrati	15 g
di cui zuccheri	1,8 g
Fibre	5,6 g
Proteine	4,2 g
Sale	0,1 g

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

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

Questo documento contiene informazioni riservate di proprietà di Orogel S.p.A. Consortile, 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