

SCHEDA TECNICA	12 BASTONCINI DI MERLUZZO D'ALASKA MSC CERTIFICATO OROGEL – NEGOZIO AMICO - ASTUCCIO 300 g
	OROGEL S.P.A. CONSORTILE CESENA Cod. SM 570003 Rev. 0 del 15/02/2016 Pag. 1 di 2

Fornitore:	OROGEL S.p.A. CONORTILE – Via Dismano, 2600 – 47522 Cesena (FC) Tel 0547-3771 Fax 0547/377016 INTERNET: http://www.oringel.it E-MAIL: info@oringel.it
Nome del prodotto:	Bastoncini di Merluzzo surgelati – 12 Bastoncini di Merluzzo d'Alaska MSC certificato
Denominazione merceologica:	12 Bastoncini di Merluzzo d'Alaska panati e surgelati Merluzzo d'Alaska Therogra chalcogramma pescato in Oceano Pacifico Area FAO 67
Claim:	12% di GRASSI in meno se cotti al forno anziché fritti. Naturalmente ricchi di proteine e grassi Omega 3.
Marchio:	Orogel
Peso e Tipo di confezione:	300 g
Imballo primario:	Astuccio
Qualità:	Cartoncino politenato per alimenti
Dimensioni astuccio:	95 x 275 x 55 mm
Codici:	8/003495/600030
T.M.C.:	18 mesi
Imballo secondario:	Fardello Film termo-estensibile
N° astucci per fardello:	10
Peso netto fardello:	10 x 300 g = Kg 3
N° fardelli per bancale:	210 (14 fardelli per 15 strati)
Bancale:	Europallet
Dimensioni in cm:	80 x 120 x 150 altezza max
Ingredienti:	Filetti di MERLUZZO d'Alaska (65%), farina di GRANO tenero, olio di semi di girasole, acqua, sale, paprika, curcuma, lievito naturale.
Istruzioni per l'uso:	Forno: disponi i bastoncini ancora surgelati in una teglia rivestita con carta da forno, cuoci in forno preriscaldato a 220°C per 14 minuti, girandoli delicatamente una sola volta dopo i primi 8-9 minuti. Padella: disponi i bastoncini ancora surgelati in una padella con poco olio ben caldo e cuoci per circa 6 minuti a fuoco medio girandoli delicatamente 2-3 volte fino a completa doratura. Sgocciola il prodotto su carta assorbente prima di servire.
Caratteristiche organolettiche:	
Aspetto:	Bastoncini di dimensioni regolari e panatura uniforme
Colore:	Carne bianca e panatura giallo-arancio
Odore:	Delicato, tipico di pesce fritto
Sapore:	Tipico, senza retrogusti estranei
Consistenza:	Tenera, non fibrosa con panatura croccante dopo frittura.
Caratteristiche merceologiche:	Valori determinati su 1000 g di prodotto
M.E.:	0 n° pezzi
Spine:	1 n° pezzi
Macchie di sangue:	0 n° pezzi
Unità disidratate:	0 n° pezzi
Unità gravemente macchiate:	0 n° pezzi
Linee di grasso alterate:	0 n° pezzi
Unità parzialmente spanate:	1 n° pezzi
Unità leggermente macchiate:	3 n° pezzi
Panatura e pastellatura:	1 n° pezzi
Caratteristiche chimico fisiche:	
Peso singole unità:	25 ± 2 g
Larghezza:	21 ± 3 mm
Lunghezza:	80 ± 3 mm
Peso medio unità:	16,3 ± 1 g
Spessore:	10 ± 1 mm
Percentuale di pesce:	65 ± 5 %
Percentuale di panatura :	35 ± 5 %
Trattamenti sanitari:	Il prodotto non è sottoposto ad alcun trattamento sanitario ante o post mortem e quindi non contiene sostanze inibenti quali sulfamidici, antibiotici, ecc..
Contaminanti tossici:	Il prodotto è esente da residui di contaminanti tossici e soddisfa i criteri di purezza richiesti dalla legge o regolamenti esistenti quali ad esempio PCB, furani, diossina, metalli pesanti, radionuclidi, ecc.
Modificazioni genetiche O.G.M.:	Prodotto esente da organismi geneticamente modificati.

SCHEDA TECNICA	12 BASTONCINI DI MERLUZZO D'ALASKA MSC CERTIFICATO
	OROGEL – NEGOZIO AMICO - ASTUCCIO 300 g
	OROGEL S.P.A. CONSORTILE CESENA Cod. SM 570003 Rev. 0 del 15/02/2016 Pag. 2 di 2

Allergeni (Regolamento C.E.)		Presente come ingrediente += presente	Presente nello stesso sito produttivo += presente	NOT E
	Presenza di cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati	+	+	
	Presenza di crostacei e prodotti a base di crostacei	-	-	
	Presenza di uova e prodotti a base di uova	-	-	
	Presenza di pesce e prodotti a base di pesce	+	+	
	Presenza di arachidi e prodotti a base di arachidi	-	-	
	Presenza di soia e prodotti a base di soia	-	-	
	Presenza di latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)	-	-	
	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 illinoiesis (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	-	-	
	Presenza di sedano e prodotti a base di sedano	-	-	
	Presenza di senape e prodotti a base di senape	-	-	
	Presenza di semi di sesamo e prodotti a base di sesamo	-	-	
	Presenza di anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO ₂	-	-	
Caratteristiche microbiologiche*:	(Secondo piano di campionamento a 3 classi come previsto da raccomandazione Istituto Italiano Alimenti Surgelati 022/93)			
	m	M	c	n
	Conta mesofili totale:	10 ⁵	10 ⁶	2
	Coliformi totali:	3x10 ²	3x10 ³	2
	Escherichia coli:	10	10 ²	2
	Listeria monocytogenes:	10	100	2
	Salmonella:	Assente in 25 g di prodotto		
*Valori microbiologici riferiti al prodotto da consumarsi previa cottura				
Dichiarazione nutrizionale:	Valori medi per 100 g		1 bastoncino 25g	
Energia:	782 kJ	187 kcal	195 kJ	47 kcal
Grassi	8,5 g		2,1 g	
Di cui saturi	1,4 g		0,4 g	
 monoinsaturi	1,7 g		0,4 g	
 polinsaturi	5,1 g		1,3 g	
Carboidrati	15 g		3,8 g	
Di cui zuccheri:	1,8 g		0,5 g	
Fibre:	1 g		0,3 g	
Proteine:	12 g		3 g	
Sale:	0,6 g		0,15 g	
Omega 3 (Epa e Dha):	500 mg		125 mg	
Certificazioni e Adeguamento Legislativo:	CERTIFICAZIONE DI SISTEMA QUALITÀ' ISO 9001 CERTIFICAZIONE BRC CERTIFICAZIONE IFS 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 della Orogel S.p.A. Consortile. Qualsiasi uso da parte di terzi senza autorizzazione della società emittente sarà perseguito a termini 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 all'originale firmato, depositato presso DQI.