

SCHEMA TECNICA	TRIS PASTELLATO SURGELATO
	<u>OROGEL FOOD SERVICE</u> - BUSTA 1000 g
	OROGEL S.P.A. CONSORTILE CESENA
	Cod. SM 351027 Rev. 1 del 03/08/12 Pag. 1 di 2

Fornitore:	OROGEL S.p.A. – Via Dismano, 2600 – 47020 Pievesestina di Cesena (FC) Tel 0547-3771 Fax 0547/317551 INTERNET: http://www.rogel.it E-MAIL: info@rogel.it
Nome del prodotto:	Tris pastellato surgelato
Denominazione merceologica:	Preparazione gastronomica surgelata a base di vegetali misti
Marchio:	La Cucina Italiana
Peso e Tipo di confezione:	1000 g Busta
Imballo primario:	Busta
Qualità:	Polietilene per alimenti
Dimensioni busta chiusa:	570 x 290 mm
Codice ean:	8003495518496
Imballo secondario:	Cartone ondulato
Dimensioni:	391 x 256 x 114 mm
N° buste per cartone:	4
Peso netto cartone:	4 x 1000 g = Kg 4
N° cartoni per bancale:	144 (16 cartoni per 9 strati)
Bancale:	Europallet
Dimensioni in cm:	80 x 120 x 197,4 altezza max
T.M.C.:	18 mesi
Ingredienti:	Vegetali in proporzione variabile 50% (zucchine, cavolfiori, carciofi), farina di mais, acqua, olio di semi di girasole, farina di frumento, sale, aromi naturali.
Istruzioni per l'uso:	IN FORNO TERMOVENTILATO: Stendere il prodotto ancora surgelato, senza sovrapporlo, in una teglia ed infornare in forno preriscaldato a 200°C per circa 20-25 min., girando il prodotto di tanto in tanto, fino ad ottenere la doratura desiderata. IN FRIGGITRICE: versare il prodotto ancora surgelato in olio bollente e friggere fino a doratura desiderata.
Caratteristiche organolettiche:	
Aspetto:	Pezzi integri di diverse verdure pastellate uniformemente
Colore:	Esternamente dorato e internamente tipico delle verdure impiegate
Odore:	Gradevolmente fragrante
Sapore:	Caratteristico senza retrogusti estranei
Consistenza:	Esternamente croccante ed internamente tenera, non fibrosa
Caratteristiche merceologiche:	Valori determinati su 1000 g di prodotto
M.E.	0 n° pezzi
Unità agglomerate da pastella (>3 pezzi)	7 n° pezzi
Unità agglomerate da ghiaccio (>3 pezzi)	4 n° pezzi
Unità sovralfritte	5 n° pezzi
Screpolature	6 n° pezzi
Unità agglomerate da pastella 3 pezzi	12 n° pezzi
Unità agglomerate da ghiaccio (2-3 pezzi)	5 n° pezzi
Scorie di frittura	5 n° pezzi
Frammenti	50 g
Unità agglomerate da pastella 2 pezzi	19 n° pezzi
Caratteristiche chimico-fisiche:	
Residuo secco:	Min. 18%
Pesticidi ed altri contaminanti:	Prodotto conforme alle norme Europee ed Italiane in vigore, riguardanti la quantità massima di residui di sostanze attive tollerate nei prodotti alimentari, inclusi micotossine, metalli pesanti, radionuclidi, ecc.
Modificazioni genetiche O.G.M.:	Prodotto esente da organismi geneticamente modificati.

SCHEMA TECNICA	TRIS PASTELLATO SURGELATO
	<u>OROGEL FOOD SERVICE</u> - BUSTA 1000 g
OROGEL S.P.A. CONSORTILE CESENA	
Cod. SM 351027 Rev. 1 del 03/08/12 Pag. 2 di 2	

Allergeni (Regolamento C.E.)	Presente come ingrediente += presente	Presente nello stesso sito produttivo += presente	NOTE
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</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	-	-	
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	-	-	
<u>Presenza di lupino e prodotti a base di lupino</u>	=	=	
<u>Presenza di molluschi e prodotto a base di molluschi</u>	=	±	
Caratteristiche microbiologiche:	(Secondo piano di campionamento a 3 classi come previsto da raccomandazione Istituto Italiano Alimenti Surgelati 022/93)		
	m	M	n
Conta mesofili totale:	10 ⁴	10 ⁵	5
Coliformi totali:	-	5x10 ²	5
Escherichia coli:	-	10 ²	5
Listeria monocytogenes:	0	10	5
Salmonella:	Assente in 25 g di prodotto		5
Certificazioni e Adeguamento Legislativo:	CERTIFICAZIONE DI SISTEMA QUALITÀ' ISO 9001: 2000. CERTIFICAZIONE BRC CERTIFICAZIONE IFS Sistema HACCP applicato secondo la legislazione vigente. Prove chimiche e microbiologiche effettuate presso il laboratorio aziendale riconosciuto dal Ministero della Sanità e accreditato <u>Accredia</u> 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	<u>C. Neri</u>	
Verifica e Approvazione DQI	S. Giorgini	

Il presente documento è conforme all'originale firmato, depositato presso DQI.