

SCHEDA TECNICA	CONDIRE' SURGELATO
	BUSTA 1000 g – OROGEL FOOD SERVICE
	OROGEL S.p.A. CONSORTILE CESENA Cod. SM 351302 Rev. 00 del 06/04/2011 Pag. 1 di 2

Fornitore:	OROGEL S.p.A. CONSORTILE – Via Dismano, 2600 – 475220 Pievesestina di Cesena (FC) Tel 0547-3771 Fax 0547/317551 INTERNET: http://www.oringel.it E-MAIL: info@oringel.it
Nome del prodotto:	Condire' surgelato
Denominazione merceologica:	Vegetali misti surgelati
Marchio:	Il Benessere - Orogel Food Service
Prodotto certificato:	Certificazione di prodotto Certificazione di servizio Certificazione di controllo
Peso e Tipo di confezione:	1000 g Busta
Imballo primario:	Busta
Qualità:	Polietilene per alimenti
Dimensioni busta chiusa:	220 x 310 mm
Codice ean:	8003495511022
Imballo secondario:	Cartone ondulato
Dimensioni in mm:	391x256x132
N° buste per cartone:	6
Peso netto cartone:	6 x 1000 g = Kg 6
N° cartoni per bancale:	126 (9 cartoni per 14 strati)
Bancale:	Europallet
Dimensioni in cm:	80 x 120 x 184,8 altezza max
T.M.C.:	20 mesi dal confezionamento
Ingredienti:	In proporzione variabile: carote, mais, fagioli borlotti kidney rossi, peperoni grigliati, piselli, fagiolini, soia, cipolla grigliata, broccoli.
Istruzioni per l'uso:	IN PADELLA: Versare il prodotto ancora surgelato in padella con un filo d'olio e cuocere a fuoco medio per 4-5 minuti. IN MICROONDE (800 Watt): Versare il prodotto ancora surgelato in un contenitore adatto al forno a microonde e cuocere per 4-5 minuti mescolando una volta.
Caratteristiche organolettiche:	
Aspetto:	Forme segnalate individuali
Colore:	Tipico degli ingredienti utilizzati
Odore:	Caratteristico, senza odori estranei
Sapore:	Delicato, senza retrogusti estranei
Consistenza:	Tenera non fibrosa, legnosa o molle
Caratteristiche merceologiche:	Valori determinati su 1000 g di prodotto
M.E.:	0 n° pezzi
M.V.E.:	1 n° pezzi
Agglomerati >20g:	2 n° pezzi
Unità gravemente macchiate:	2 n° pezzi
Unità leggermente macchiate:	25 g
Agglomerati • 20g:	3 n° pezzi
Unità ustionate:	7 n° pezzi
Frammenti < 5 mm:	60 g
Caratteristiche chimico-fisiche:	
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	CONDIRE' SURGELATO
	BUSTA 1000 g – OROGEL FOOD SERVICE
OROGEL S.p.A. CONSORTILE CESENA Cod. SM 351302 Rev. 00 del 06/04/2011 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	-	-	
Presenza di lupino e prodotti a base di lupino	-	-	
Presenza di molluschi e prodotto a base di molluschi	-	+	
Caratteristiche microbiologiche:	(Secondo il piano di campionamento a 3 classi come previsto da raccomandazione Istituto Italiano Alimenti Surgelati 022/93)		
	m	M	c
Conta mesofili totale:	10 ⁵	10 ⁶	2
Coliformi totali:	10 ³	5x10 ³	2
Escherichia coli:	10	10 ²	2
Listeria monocytogenes:	11	110	2
Salmonella:	Assente in 25 g di prodotto		
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 aziendale riconosciuto dal Ministero della Sanità e accreditato Sinal 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.