



SCHEDA TECNICA
CONTORNO SAPORI DELL'ORTO SURGELATO
OROGEL FOOD SERVICE - LE RICETTE VELOCI
1000 g

OROGEL SOC. COOP. AGRICOLA CESENA
Cod. SM - 310645 Rev.0 del 02-01-2020

Fornitore	OROGEL SOC. COOP. AGRICOLA - Via Dismano, 2830 - 47522 Cesena (FC) Tel: 0547-3771 Fax: 0547-377016 Web www.oroget.com Email: info@oroget.it
Stabilimento	CESENA: Via Dismano, 2830 47522 (FC) Italia
Nome del Prodotto	CONTORNO SAPORI DELL'ORTO SURGELATO
Denominazione legale	Ortaggi misti surgelati
Origine	Italia
Marchio	OROGEL FOOD SERVICE
Peso e tipo confezione	1000 g
Imballo Secondario 1	Cartone
Qualità	Cartone ondulato
Dimensioni	391x256x104 mm
Peso Netto	4 kg
Tara	0,281 kg
Peso Lordo	4,31 kg
Num imballo primario per secondario	4
Pallet	Europallet
Dimensioni	80x120x202,0 cm
Num Imballi secondari per pallet	162 (18 strati x 9 cartoni)
Codice EAN imballo primario	8003495106457
Codice EAN imballo secondario	08003495906453
TMC Mesì	20

Ingredienti	Carote, melanzane prefritte (melanzane, olio di semi di girasole), taccole (piselli mangiatutto), fagiolini, cipolla.	
Istruzioni per l'uso	<p>Forno ventilato: Stendere il prodotto ancora surgelato in una teglia. Preriscaldare il forno a 180 °C e cuocere il prodotto per 8 minuti, dalla ripresa della temperatura.</p> <p>Padella: Versare il prodotto ancora surgelato in una padella antiaderente con un filo di olio extravergine di oliva. Chiudere con coperchio e cuocere per 8 minuti.</p> <p>ISTRUZIONI PER L'USO RIFERITE AD 1 kg DI PRODOTTO. ALIMENTO DA CONSUMARSI PREVIA COTTURA.</p>	
Caratteristiche organolettiche	Note descrittive:	Valori:
Sapore	Tipico, senza retrogusti estranei	-
Colore	Caratteristico delle verdure componenti	-
Consistenza	Tenera non fibrosa o molle	-
Odore	Caratteristico delle verdure componenti	-
Aspetto	Tipico delle verdure componenti	-
Caratteristiche Merceologiche	Valori determinati su 1000g di prodotto	
M.E. (N° pezzi)		0 n° pezzi
Unità gravemente macchiate (g)		50 g
M.V.E. (N° pezzi)		2 n° pezzi
Frammenti (g)		80 g
Agglomerati > 3 pezzi (N° pezzi)		8 n° pezzi
Unità leggermente macchiate (g)		80 g
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 / Radiazioni ionizzanti / Nanotecnologie	<p>Prodotto esente da organismi geneticamente modificati</p> <p>Prodotto non sottoposto a radiazioni ionizzanti</p> <p>Prodotto esente da nanotecnologie</p>	

Allergeni (Regolamento C.E.) V=Presente X=Assente T=Tracce	Presente come ingrediente nel prodotto finito	Utilizzato 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	X	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(*)

(*) Il rischio di contaminazione viene mantenuto sotto controllo tramite procedura interna che ne previene normalmente la contaminazione accidentale.

Caratteristiche Microbiologiche **	Unità di misura	VALORE TARGET	VALORE MAX
Conta mesofili totale	ufc/g	10 ⁵	10 ⁶
Coliformi totali	ufc/g	10 ³	5x10 ³
Escherichia coli	ufc/g	10	10 ²
Listeria monocytogenes	ufc/g	10	100
Salmonella	Assente in 25g		

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

Dichiarazione Nutrizionale	Valori medi per 100g di prodotto
-----------------------------------	----------------------------------

Energia	326 kJ
Energia	79 kcal
Grassi totali	5,4 g
di cui acidi grassi saturi	0,7 g
Carboidrati	3,5 g
di cui zuccheri	3,3 g
Fibre	5,2 g
Proteine	1,5 g
Sale	0,03 g

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

Certificazioni di stabilimento e adeguamento legislativo	<p>CERTIFICAZIONE DI SISTEMA QUALITÀ ISO 9001 CERTIFICAZIONE IFS CERTIFICAZIONE ISO 45001 CERTIFICAZIONE ISO 14001 Sistema HACCP applicato secondo la legislazione vigente. Trasporto effettuato in regime di temperatura controllata secondo quanto disposto dalle leggi vigenti. Tracciabilità gestita in conformità alla legislazione vigente. Materiali idonei al contatto alimentare in conformità alla legislazione vigente.</p>
---	---

Questo documento contiene informazioni riservate di proprietà di Orogel Soc. Coop Agricola, 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