

SCHEDA TECNICA	FILETTI DI PLATESSA IMPANATI SURGELATI – OROGEL NEGOZIO AMICO - ASTUCCIO 300 g
	OROGEL S.P.A. CONSORTILE CESENA Cod. SM 570060 Rev. 0 del 15/02/16 Pag. 1 di 3

Fornitore:	OROGEL S.p.A. CONSORTILE – 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:	Filetti di platessa impanati
Denominazione merceologica:	Filetti di platessa impanati surgelati <i>Pleuronectes platessa</i> pescata in Atlantico Nord-Orientale sub area Mare del Nord
Claim:	20% di grassi in meno con la cottura in forno
Marchio:	Orogel – Negozio Amico
Peso e Tipo di confezione:	300 g Astuccio
Imballo primario:	Astuccio
Qualità:	Cartoncino rivestito internamente ed esternamente con uno strato di polietilene per alimenti
Dimensioni astuccio:	198 x 129 x 43 mm
Codice ean:	8003495600603
Imballo secondario:	Fardello in film termoretraibile – foglio di polietilene
Dimensioni:	397 x 200 x 129 mm
N° astucci per fardello:	9
Peso netto fardello:	9 x 300 g = Kg 2,7
N° fardelli per bancale:	156 (12 fardelli per 13 strati)
Bancale:	Europallet
Dimensioni in cm:	80 x 120 x 150 altezza max
T.M.C.:	18 mesi
Ingredienti:	Filetti di PLATESSA <i>Pleuronectes platessa</i> (50%), farina di GRANO tenero, olio di semi di girasole, acqua, sale, lievito naturale, paprika, curcuma.
Istruzioni per l'uso:	In forno: disponi i filetti di platessa ancora surgelati in una teglia rivestita con carta da forno, cuoci in forno preriscaldato a 220°C per 11-12 minuti, girandoli delicatamente una sola volta dopo i primi 5-6 minuti. In padella: disponi i filetti di platessa 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 da forno prima di servire.
Caratteristiche organolettiche:	
Aspetto:	Filetti naturali impanati, pre-fritti e surgelati, integri ed individuali.
Colore:	Giallo-oro tipico del prodotto impanato
Odore:	Tipico di pesce pre-fritto impanato
Sapore:	Tipico di pesce pre-fritto impanato, senza retrogusto di ammoniaca
Consistenza:	Croccante, ma non dura.
Caratteristiche merceologiche:	Valori determinati su 1000 g di prodotto
Materiale estraneo:	0 (zero) n° pezzi
Lische di pesce > 1 cm:	0 n° pezzi
Macchie di sangue:	0 n° pezzi
Resti di interiora:	0 n° pezzi
Unità disidratate:	0 n° pezzi
Unità inverdite:	0 n° pezzi
Lische di pesce < 0,5 cm:	1 n° pezzi
Lische di pesce 0,5 - 1 cm:	2 n° pezzi
Unità spanate:	0 n° pezzi
Resti di uova:	0 n° pezzi
Unità con resti di pelle scura:	0 n° pezzi
Unità macchiate:	2 n° pezzi
Frammenti di impanatura o di filetti di platessa:	1 n° pezzi
Caratteristiche chimico-fisiche:	
Contenuto medio di pesce:	150 g (50%) ± 10 g
Pezzi/confezione:	3/6
Composti polari:	25 g/100 g nell'olio di frittura
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	FILETTI DI PLATESSA IMPANATI SURGELATI – OROGEL NEGOZIO AMICO - ASTUCCIO 300 g
	OROGEL S.P.A. CONSORTILE CESENA Cod. SM 570060 Rev. 0 del 15/02/16 Pag. 2 di 3

<i>Allergeni (Dir. CE)</i>	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 (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	-	-	
Presenza di lupino e prodotti a base di lupino	-	-	
Presenza di molluschi e prodotto a base di molluschi	-	+	

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	5
Coliformi totali:	3x10 ²	3x10 ³	2	5
Escherichia coli:	10	10 ²	2	5
Listeria monocytogenes:	10	100	2	5
Salmonella:	Assente in 25 g di prodotto			

*Valori microbiologici riferiti al prodotto da consumarsi previa cottura

Dichiarazione nutrizionale:	Valori medi per porzione da 100 g	
Energia:	kJ 893	kcal 213
Grassi	9,2 g	
Di cui acidi grassi saturi:	1,2 g	
Carboidrati	21 g	
Di cui zuccheri:	1,3 g	
Fibre:	1,1 g	
Proteine:	11 g	
Sale:	0,96 g	

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/Approvazione DQI	S. Giorgini	

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