



SCHEDA TECNICA
LEGUMI E RISI CON SEMI DI GIRASOLE SURGELATO
OROGEL FOOD SERVICE - IL BENESSERE
1000 g BUSTA

OROGEL SOC. COOP. AGRICOLA CESENA
Cod. SM - 310672 Rev.1 del 04-10-2022

| | |
|-------------------------------|---|
| Fornitore | OROGEL SOC. COOP. AGRICOLA - Via Dismano, 2830 - 47522 Cesena (FC) Tel: 0547-3771 Fax: 0547-377016 Web www.orojel.it Email: info@orojel.it |
| Stabilimento | CESENA: Via Dismano, 2830 47522 (FC) Italia |
| Nome del Prodotto | LEGUMI E RISI CON SEMI DI GIRASOLE SURGELATO |
| Denominazione legale | Misto di legumi, risi e verdure con semi di girasole. Surgelato. |
| Origine | Prodotto realizzato in Italia |
| Claim Nutrizionale | <u>Naturalmente ricco di fibre. Fonte di proteine.</u> |
| Marchio | OROGEL FOOD SERVICE |
| Prodotto Certificato | Certificazione di prodotto attiva per il requisito "non OGM" |
| Peso e tipo confezione | 1000 g BUSTA |
| Imballo Primario 1 | BUSTA |
| Qualità | Polietilene |
| Dimensioni | 220 X 290 mm |
| Peso Netto | 1 kg |
| Tara | 0,008 kg |
| Peso Lordo | 1,01 kg |
| Imballo Secondario 1 | Cartone |
| Qualità | Cartone ondulato |
| Dimensioni | 391x256x92 mm |
| Peso Netto | 4 kg |
| Tara | 0,21 kg |

| | | |
|---------------------------------------|--|---|
| Peso Lordo | 4,24 kg | |
| Num imballo primario per secondario | 4 | |
| Pallet | Europallet | |
| Dimensioni | 80x120x199,0 cm | |
| Num Imballi secondari per pallet | 180 (20 strati x 9 cartoni) | |
| Codice EAN imballo primario | 8003495106723 | |
| Codice EAN imballo secondario | 08003495906729 | |
| TMC Mesi | 24 | |
| Ingredienti | Fagiolini, cavolfiore, riso integrale, ceci, zucca, broccoli, riso selvaggio, riso basmati, fagioli neri, SOIA edamame, carote, semi di girasole 5%, sale. SENZA GLUTINE. Prodotto in uno stabilimento che utilizza fave. | |
| Istruzioni per l'uso | <p>Forno ventilato: Versare il prodotto ancora surgelato in una teglia, mettere in forno ventilato pre-riscandato a 150° C e cuocere per 7 minuti, dalla ripresa della temperatura.</p> <p><u>Microonde (800W): preparare una porzione di prodotto ancora surgelato pari a 250g. versare nel contenitore adatto al microonde . chiudere con coperchio e cuocere 800Watt per 4 minuti.</u></p> <p>Padella: Versare il prodotto ancora surgelato in una padella antiaderente con 100 cc. di acqua e un filo di olio extravergine di oliva. Coprire e cuocere per 10 minuti a fuoco medio, mescolando di tanto in tanto.</p> <p>ISTRUZIONI PER L'USO RIFERITE AD 1 kg DI PRODOTTO. ALIMENTO DA CONSUMARSI PREVIA COTTURA.</p> | |
| Caratteristiche organolettiche | Note descrittive: | Valori: |
| Sapore | Delicato, senza retrogusti estranei | - |
| Colore | Caratteristico degli ingredienti utilizzati | - |
| Aspetto | Vegetali IQF integri, legumi e cereali | - |
| Consistenza | Tenera, non fibrosa o legnosa | - |
| Odore | Caratteristico senza odori estranei | - |
| Caratteristiche Merceologiche | | Valori determinati su 1000g di prodotto |
| M.E. (N° pezzi) | | 0 n° pezzi |
| M.V.E. (N° pezzi) | | 2 n° pezzi |

| | | |
|---|---|-------------|
| Unità gravemente macchiate (N° pezzi) | | 14 n° pezzi |
| Unità leggermente macchiate (g) | | 60 g |
| Unità danneggiate meccanicamente (g) | | 90 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 | Prodotto esente da organismi geneticamente modificati Prodotto non sottoposto a radiazioni ionizzanti Prodotto esente da nanotecnologie | |

| 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 | V | 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 SO2 | 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 | 3x10 ⁵ | 10 ⁶ |
| Coliformi totali | ufc/g | 10 ³ | 5x10 ³ |
| Escherichia coli | ufc/g | 10 | 10 ² |
| Listeria monocytogenes | ufc/g | - | 100 |
| Salmonella | Assente in 25g | | |

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

| Dichiarazione Nutrizionale | Valori medi per 100g di prodotto |
|----------------------------|----------------------------------|
| Energia | 564 kJ |
| Energia | 135 kcal |
| Grassi totali | 6 g |
| di cui acidi grassi saturi | 0,8 g |
| Carboidrati | 12 g |
| di cui zuccheri | 1,9 g |
| Fibre | 5,6 g |
| Proteine | 5,5 g |
| Sale | 0,12 g |

| | |
|----------------------------------|---|
| Modalità di conservazione | <u>Nel congelatore ****o*** (-18°C): vedi la data consigliata sulla confezione. Nel congelatore **(-12°C): 1 mese. Nel congelatore *(-6°C) : 1 settimana. Nello scomparto del ghiaccio: 3 giorni. Il prodotto conserva le sue caratteristiche ottimali se consumato entro la data riportata sulla confezione. Una volta scongelato il prodotto non deve essere ricongelato.</u> |
|----------------------------------|---|

Certificazioni di stabilimento e adeguamento legislativo

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.

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

DOCUMENTO RISERVATO