



SCHEDA TECNICA
FALAFEL SURGELATI
OROGEL FOOD SERVICE - LE RICETTE VELOCI
1000 g BUSTA

OROGEL SOC. COOP. AGRICOLA CESENA
Cod. SM - 353285 Rev.5 del 12-10-2023

Fornitore	OROGEL SOC. COOP. AGRICOLA - Via Dismano, 2830 - 47522 Cesena (FC) Tel: 0547-3771 Fax: 0547-377016 Web www.orongel.it Email: info@orongel.it
Stabilimento	CESENA: Via Dismano, 2830 47522 (FC) Italia
Nome del Prodotto	FALAFEL SURGELATI
Denominazione legale	Preparazione gastronomica surgelata a base di ceci
Origine	Prodotto realizzato in Italia
Marchio	OROGEL FOOD SERVICE
Peso e tipo confezione	1000 g BUSTA
Imballo Primario 1	BUSTA
Qualità	Polietilene
Dimensioni	220 X 300 mm
Peso Netto	1 kg
Tara	0,008 kg
Peso Lordo	1,01 kg
Imballo Secondario 1	Cartone
Qualità	Cartone ondulato
Dimensioni	391x256x114 mm
Peso Netto	4 kg
Tara	0,281 kg
Peso Lordo	4,31 kg
Num imballo primario per secondario	4

Pallet	Europallet	
Dimensioni	80x120x197,0 cm	
Num Imballi secondari per pallet	144 (16 strati x 9 cartoni)	
Codice EAN imballo primario	8003495532850	
Codice EAN imballo secondario	08003495932858	
TMC Mesi	24	
Ingredienti	Ceci 72%, olio di semi di girasole, amido modificato di mais, cipolla, coriandolo tritato, prezzemolo, cumino in polvere, succo di limone concentrato, sale, aglio, agente lievitante: bicarbonato di sodio; coriandolo in polvere, curcuma, peperoncino. Può contenere tracce di LATTE e derivati, SEDANO, SOIA, UOVA. Prodotto in uno stabilimento che utilizza fave.	
Istruzioni per l'uso	Forno ventilato: Disporre il prodotto ancora surgelato in una teglia rivestita con carta da forno. Infornare nel forno pre-riscaldato a 210°C. Attendere il ripristino della temperatura e cuocere per 9 minuti. Friggitrice: Portare l'olio nella friggitrice a 175°C. Versare il prodotto ancora surgelato e cuocere per 4 minuti fono a che non risulti dorato e croccante. Togliere dalla friggitrice e lasciare riposare 1 minuto prima di servire. ISTRUZIONI PER L'USO RIFERITE AD 1 kg DI PRODOTTO. ALIMENTO DA CONSUMARSI PREVIA COTTURA.	
Caratteristiche organolettiche	Note descrittive:	Valori:
Aspetto	Polpettine integre individuali	-
Sapore	Tipico del prodotto senza retrogusti estranei	-
Odore	Gradevole, fragrante senza odori estranei	-
Consistenza	Tenera, caratteristica del prodotto	-
Colore	Caratteristico degli ingredienti utilizzati	-
Caratteristiche Merceologiche	Valori determinati su 1000g di prodotto	
Materiale vegetale estraneo (n° pezzi)	<u>Sono i materiali vegetali di varia origine provenienti dalle piante in considerazione non espressamente richiesti.</u>	2 n° pezzi

M.E. (N° pezzi)	<u>Sono i materiali di origine vegetale e non, di derivazione varia e casuale, non provenienti dal prodotto in considerazione, quali insetti o parti di essi, lumache, bacche, legno, vetro, impurità minerali, sabbia, metalli, ecc.</u>	0 n° pezzi
Unità <u>incurit</u> e (N° pezzi)	<u>Sono le unità che presentano incurimenti dovuti a tempi o temperature di lavorazione superiori al previsto.</u>	4 n° pezzi
Polvere (% in peso)	< 0.5 mm	1,0 %
<u>Impurità</u> (N° pezzi)	<u>Sono le particelle di prodotto o di pastella, che dopo essersi annerite in lavorazione, si attaccano alle unità di prodotto.</u>	5 n° pezzi
Unità danneggiate meccanicamente (N° pezzi)	<u>Unità danneggiate meccanicamente: sono le unità che evidenziano danneggiamenti, schiacciamenti o rotture dovuti ad azioni meccaniche errate</u>	7 n° pezzi
Agglomerati >= 2 pz (N° pezzi)	<u>Sono gli agglomerati formati da 2 o più polpettine di difficile separazione.</u>	4 n° pezzi
Unità rotte (N° pezzi)	<u>Sono le unità che presentano rotture superiori superiori al 50% della superficie.</u>	5 n° pezzi
Caratteristiche chimico-fisiche		
Dimensioni nominali	27x27x27 +/- 3 mm Peso medio: 11 g +/- 1 g	27x27x27 +/- 3 mm
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	T	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	T	V(*)
Presenza di latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)	T	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 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	X	X
Presenza di sedano e prodotti a base di sedano	T	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	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	1203 kJ

Energia	289 kcal
Grassi totali	18 g
di cui acidi grassi saturi	1,9 g
Carboidrati	21 g
di cui zuccheri	1,4 g
Fibre	6,5 g
Proteine	7,5 g
Sale	1,1 g

Modalità di conservazione	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.
----------------------------------	--

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