



SCHEDA TECNICA  
MISTO 5 CEREALI INTEGRALI SURGELATO  
OROGEL FOOD SERVICE - IL BENESSERE  
1000 g BUSTA

OROGEL SOC. COOP. AGRICOLA CESENA  
Cod. SM - 351314 Rev.1 del 04-10-2022

<b>Fornitore</b>	OROGEL SOC. COOP. AGRICOLA - Via Dismano, 2830 - 47522 Cesena (FC) Tel: 0547-3771 Fax: 0547-377016 Web <a href="http://www.orojel.it">www.orojel.it</a> Email: info@orojel.it
<b>Stabilimento</b>	CESENA: Via Dismano, 2830 47522 (FC) Italia
<b>Nome del Prodotto</b>	MISTO 5 CEREALI <u>INTEGRALI SURGELATO</u>
<b>Denominazione legale</b>	Misto 5 cereali integrali surgelato
<b>Origine</b>	Prodotto realizzato in Italia
<b>Claim Nutrizionale</b>	<u>Fonte naturale di fibre</u>
<b>Marchio</b>	<u>OROGEL FOOD SERVICE</u>
<b>Peso e tipo confezione</b>	1000 g BUSTA
<b>Imballo Primario 1</b>	BUSTA
Qualità	Polietilene
Dimensioni	220 X 280 mm
Peso Netto	1 kg
Tara	0,008 kg
Peso Lordo	1,01 kg
<b>Imballo Secondario 1</b>	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	
<b>Pallet</b>	Europallet	
Dimensioni	80x120x202,0 cm	
Num Imballi secondari per pallet	162 (18 strati x 9 cartoni)	
<b>Codice EAN imballo primario</b>	8003495513149	
<b>Codice EAN imballo secondario</b>	08003495913147	
<b>TMC Mesi</b>	24	
<b>Ingredienti</b>	Cereali integrali parzialmente cotti in proporzione variabile: <u>GRANO farro</u> , ORZO, riso, AVENA, GRANO, acqua. <u>Può contenere tracce di SENAPE.</u>	
<b>Istruzioni per l'uso</b>	<p>Forno ventilato: Stendere il prodotto ancora surgelato in una teglia e mettere in forno ventilato preriscaldato a 150 °C. Attendere il ripristino della temperatura e cuocere 7 minuti.</p> <p><u>Microonde (800W): preparare una porzione di prodotto ancora surgelato pari a 100g, versare nel contenitore adatto al microonde, chiudere con coperchio e cuocere 800Watt per 3 minuti.</u></p> <p>Padella: Versare il prodotto ancora surgelato in una padella antiaderente con <u>un filo di olio extravergine di oliva</u>. Coprire con il coperchio e cuocere 7 minuti a fuoco moderato, mescolando di tanto in tanto.</p> <p>ISTRUZIONI PER L'USO RIFERITE AD 1 kg DI PRODOTTO. ALIMENTO DA CONSUMARSI PREVIA COTTURA.</p>	
<b>Caratteristiche organolettiche</b>	Note descrittive:	Valori:
Aspetto	Cariossidi integre individuali	-
Colore	Caratteristico degli ingredienti utilizzati	-
Consistenza	Tenera, non fibrosa o legnosa	-
Sapore	Delicato, senza retrogusti estranei	-
Odore	Caratteristico senza odori estranei	-
<b>Caratteristiche Merceologiche</b>		Valori determinati su 1000g di prodotto
Unità gravemente macchiate (N° pezzi)		9 n° pezzi
M.V.E. (N° pezzi)		3 n° pezzi
M.E. (N° pezzi)		0 n° pezzi

Unità leggermente macchiate (g)		50 g
Agglomerati (N° pezzi)	> 6 unità	5 n° pezzi
Unità danneggiate (g)		90 g
<b>Residui da prodotti fitosanitari e altri contaminanti</b>	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.	
<b>Modificazioni genetiche O.G.M / Radiazioni ionizzanti / Nanotecnologie</b>	Prodotto esente da organismi geneticamente modificati Prodotto non sottoposto a radiazioni ionizzanti Prodotto esente da nanotecnologie	

<b>Allergeni (Regolamento C.E.) V=Presente X=Assente T=Tracce</b>	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	V	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 L.</i> ), nocciole ( <i>Corylus avellana</i> ), noci comuni ( <i>Juglans regia</i> ), noci di acagiù ( <i>Anacardium occidentale</i> ), noci pecan ( <i>Carya illinoensis (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	X	X
Presenza di sedano e prodotti a base di sedano	X	V(*)
Presenza di senape e prodotti a base di senape	I	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 <sub>2</sub>	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 <sup>5</sup>	10 <sup>6</sup>
Coliformi totali	ufc/g	10 <sup>3</sup>	5x10 <sup>3</sup>
Escherichia coli	ufc/g	10	10 <sup>2</sup>
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	735 kJ
Energia	174 kcal
Grassi totali	1,5 g
di cui acidi grassi saturi	0,4 g
Carboidrati	32 g
di cui zuccheri	0,3 g
Fibre	4,8 g
Proteine	5,7 g
Sale	0,1 g

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

<b>Modalità di conservazione</b>	<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