



SCHEDA TECNICA
POLPETTINE DI SOIA CON VERDURE SURGELATE
OROGEL FOOD SERVICE - IL BENESSERE
1000 g BUSTA

OROGEL SOC. COOP. AGRICOLA CESENA
Cod. SM - 310635 Rev.2 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	POLPETTINE DI SOIA CON VERDURE SURGELATE
Denominazione legale	Polpettine di soia con verdure surgelate
Origine	Prodotto realizzato in Italia
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 280 mm
Peso Netto	1 kg
Tara	0,008 kg
Peso Lordo	1,01 kg
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	8003495106358	
Codice EAN imballo secondario	08003495906354	
TMC Mesi	18	
Ingredienti	polpette di SOIA 36% (farina di SOIA ristrutturata e reidratata, olio di girasole, fiocchi di patate (patate, estratto di rosmarino), cipolla, pangrattato (FRUMENTO), farina di SOIA, GLUTINE di FRUMENTO, albume d'UOVO, farina di riso, prezzemolo, sale, zucchero, origano, aglio, pepe nero), patate, fagiolini, carote, ceci, spinaci, piselli, SOIA edamame. Può contenere tracce di SENAPE, LATTE e derivati, SEDANO. Prodotto in uno stabilimento che utilizza fave.	
Istruzioni per l'uso	Forno ventilato: Disporre il prodotto ancora surgelato in una teglia rivestita con cartada forno con un filo d'olio extravergine di oliva, cuocere in forno preriscaldato a 160°C per 7 minuti. Padella: Versare il prodotto ancora surgelato in una padella antiaderente con mezzo bicchiere d'acqua e un filo d'olio extravergine di oliva. Coprire con coperchio e cuocere per 7 minuti, mescolando di tanto in tanto. ISTRUZIONI PER L'USO RIFERITE AD 1 kg DI PRODOTTO. ALIMENTO DA CONSUMARSI PREVIA COTTURA.	
Caratteristiche organolettiche	Note descrittive:	Valori:
Consistenza	Tenera e compatta	-
Colore	Caratteristico dei componenti utilizzati	-
Aspetto	Miscela di prodotto costituita da polpette di soia di colore bruno dorato e verde	-
Odore	Caratteristico dei componenti utilizzati, privo di odori estranei	-
Sapore	Caratteristico dei componenti utilizzati, privo di sapori estranei	-
Caratteristiche Merceologiche		Valori determinati su 1000g di prodotto

M.E. (N° pezzi)	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.	0 n° pezzi
Unità gravemente macchiate (% in peso)	sono le unità che presentano macchie per una superficie totale superiore a 9 mmq.	5 %
Agglomerati >2 pezzi [polpettine](N° pezzi)	sono gli agglomerati formati da più di 2 polpettine di difficile separazione.	3 n° pezzi
Agglomerati > 5 pezzi (N° pezzi)	sono gli agglomerati di origine VEGETALE formati da più di 5 unità di difficile separazione.	4 n° pezzi
M.V.E. (N° pezzi)	sono i materiali vegetali di varia origine provenienti dagli ingredienti in considerazione non espressamente richiesti e comunque non pericolosi. UNITA' CAMPIONARIA: 10 kg	2 n° pezzi
Unità leggermente macchiate (% in peso)	sono le unità che presentano macchie per una superficie totale inferiore a 9 mmq.	8 %
Frammenti (% in peso)	sono le unità che presentano dimensioni inferiori a quelle definite	10 %
Agglomerati 3-5 pezzi [verdure](N° pezzi)	sono gli agglomerati di origine VEGETALE formati da 3 a 5 unità di difficile separazione.	8 n° pezzi
Agglomerati 2 pezzi [polpettine] (N° pezzi)	sono gli agglomerati formati da 2 polpettine di difficile separazione.	5 n° pezzi
Unità con taglio irregolare (gr.)	sono le unità (POLPETTINE) che presentano forma e/o dimensioni diverse da quelle nominali (unità schiacciate)	40 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	V	V

Presenza di crostacei e prodotti a base di crostacei	X	V(*)
Presenza di uova e prodotti a base di uova	V	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)	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 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	T	V(*)
Presenza di senape e prodotti a base di senape	T	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	510 kJ
Energia	122 kcal
Grassi totali	4 g
di cui acidi grassi saturi	0,7 g
Carboidrati	11 g
di cui zuccheri	3 g
Fibre	4,2 g
Proteine	8,3 g
Sale	0,5 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	<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

DOCUMENTO RISERVATO