



SCHEDA TECNICA
RISO BASMATI SURGELATO
OROGEL - IL BENESSERE
1000 g BUSTA

OROGEL SOC. COOP. AGRICOLA CESENA
Cod. SM - 310527 Rev.0 del 28-10-2025

Fornitore	OROGEL SOC. COOP. AGRICOLA - Via Dismano, 2830 - 47522 Cesena (FC) Tel: 0547-3771 Fax: 0547-377016 Web www.rogel.it Email: info@rogel.it
Stabilimento	CESENA: Via Dismano, 2830 47522 (FC) Italia
Nome del Prodotto	RISO BASMATI SURGELATO
Denominazione legale	Riso lungo B Basmati parzialmente cotto, surgelato
Origine	Vedi origini nel campo INGREDIENTI
Marchio	OROGEL
Peso e tipo confezione	1000 g BUSTA
Imballo Primario 1	BUSTA
Qualità	Polietilene
Dimensioni	220 X 300 mm
Peso Netto	1 kg
Tara	0,007 kg
Peso Lordo	1,01 kg
Imballo Secondario 1	Cartone
Qualità	Cartone ondulato
Dimensioni	391x256x92 mm
Peso Netto	4 kg
Tara	0,212 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	8003495105276	
Codice EAN imballo secondario	08003495905272	
TMC Mesi	24	
Ingredienti	Acqua, riso lungo B Basmati. Paese di coltivazione del riso: NON UE; Paese di lavorazione: UE; Paese di confezionamento: ITALIA	
Istruzioni per l'uso	Forno a vapore: Stendere il prodotto ancora surgelato in una teglia forata e mettere in forno a vapore a 98°C. Attendere il ripristino della temperatura e lasciare cuocere 3 minuti. Usare nel modo desiderato. 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. Padella: Versare il prodotto ancora surgelato, in una padella antiaderente di dimensioni adeguate, insieme ad un filo di olio extravergine di oliva. Lasciare cuocere a fuoco moderato per 6 minuti circa. ISTRUZIONI PER L'USO RIFERITE AD 1 kg DI PRODOTTO. ALIMENTO DA CONSUMARSI PREVIA COTTURA.	
Caratteristiche organolettiche	Note descrittive:	Valori:
Odore	Tipico della varietà utilizzata.	-
Sapore	Tipico della varietà utilizzata.	-
Colore	Bianco tipico	-
Consistenza	Tenera, non flaccida o spugnosa.	-
Aspetto	Chicchi integri individuali.	-
Caratteristiche Merceologiche		Valori determinati su 1000g di prodotto
Unità rotte (%)	Sono i chicchi che presentano rotture.	6 %
Unità brune (% in peso)	Sono i chicchi con colore brunastro, chiaramente distinguibile dal colore naturale del prodotto. Valore espresso in % in peso.	2 %
Grani con striature rosse (% in peso)	Sono i chicchi che presentano striature di colore rosso.	2 %

M.E. (N° pezzi)	Sono tutti i materiali di varia origine non derivanti dalla pianta in questione (es. insetti o parti di essi, lumache, bacche, legno, vetro, impurità minerali, sabbia, metalli, ecc.)	0 n° pezzi
Unità macchiate (% in peso)	Sono i chicchi che presentano uno o un gruppo di macchie di colore anomalo, a causa di eventi atmosferici e/o attacchi parassitari.	2 %
Agglomerati > 5 unità (% in peso)	Sono gli agglomerati > 5 chicchi strettamente uniti e non facilmente staccabili.	7 %
Agglomerati > 15 unità (% in peso)	Sono gli agglomerati > 15 chicchi strettamente uniti e non facilmente staccabili.	1 %
Caratteristiche chimico-fisiche		
Residuo Secco (% in peso)		Min 30%
Perossidasi (sec.)		Negativa a 60"
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	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</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 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	10^5	10^6
Coliformi totali	ufc/g	10^3	5x10^3
Escherichia coli	ufc/g	10	10^2
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	547 kJ
Energia	129 kcal
Grassi totali	0,4 g
di cui acidi grassi saturi	0 g
Carboidrati	28 g

di cui zuccheri	0 g
Fibre	0 g
Proteine	3,3 g
Sale	0 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	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 RGC	A.Nanni

Il presente documento è conforme alla copia digitale approvata e archiviata elettronicamente