



SCHEDA TECNICA
TRIS DI VERDURE IN TEMPURA SURGELATE
OROGEL FOOD SERVICE - LE RICETTE VELOCI
1000 g BUSTA

OROGEL SOC. COOP. AGRICOLA CESENA
Cod. SM - 353301 Rev.4 del 14-07-2025

Fornitore	OROGEL SOC. COOP. AGRICOLA - Via Dismano, 2830 - 47522 Cesena (FC) Tel: 0547-3771 Fax: 0547-377016 Web www.oringel.it Email: info@oringel.it
Stabilimento	CESENA: Via Dismano, 2830 47522 (FC) Italia
Nome del Prodotto	TRIS DI VERDURE IN TEMPURA SURGELATE
Denominazione legale	Preparazione gastronomica a base di ortaggi misti. Surgelata.
Origine	Italia
Marchio	OROGEL FOOD SERVICE
Peso e tipo confezione	1000 g BUSTA
Imballo Primario 1	BUSTA
Qualità	Polietilene
Dimensioni	270 X 310 mm
Peso Netto	1 kg
Tara	0,011 kg
Peso Lordo	1,01 kg
Imballo Secondario 1	Cartone
Qualità	Cartone ondulato
Dimensioni	391x256x132 mm
Peso Netto	4 kg
Tara	0,221 kg
Peso Lordo	4,26 kg
Num imballo primario per secondario	4

Pallet	Europallet	
Dimensioni	80x120x199,0 cm	
Num Imballi secondari per pallet	126 (14 strati x 9 cartoni)	
Codice EAN imballo primario	8003495533017	
Codice EAN imballo secondario	08003495933015	
TMC Mesi	24	
Ingredienti	Ortaggi in proporzione variabile 50% (patate, carote, zucchine), acqua, farina di riso, olio di semi di girasole, amido di <u>mais, sale</u> , agenti lievitant: pirofosfato acido di sodio; bicarbonato di sodio, fibra vegetale, aroma naturale. Può contenere tracce di cereali contenenti GLUTINE, SOIA, UOVA, LATTE.	
Istruzioni per l'uso	Forno ventilato: stendere il prodotto ancora surgelato in una teglia e mettere in forno ventilato preriscaldato a 200 °C. Attendere il ripristino della temperatura e lasciar cuocere per 13 minuti, girando una volta a metà cottura. Togliere dal forno, regolare di sale e servire. Friggitrice: portare l'olio nella friggitrice a 185 °C, versare il prodotto ancora surgelato e lasciare cuocere per 4 minuti. Asciugare bene con carta da cucina, regolare di sale e servire. Friggitrice ad aria: preriscaldare la friggitrice ad aria a 200°. Disporre 500g di prodotto nel cestello in un solo strato e cuocere per 14 minuti fino a doratura, girando una volta a metà cottura. Regolare di sale e servire.	
Caratteristiche organolettiche	Note descrittive:	Valori:
Consistenza	Esternamente croccante ed internamente tenera, non fibrosa	-
Colore	Esternamente dorato e internamente tipico delle verdure impiegate	-
Odore	Gradevolmente fragrante	-
Sapore	Caratteristico senza retrogusti estranei	-
Aspetto	Pezzi integri di diverse verdure pastellate uniformemente	-
Caratteristiche Merceologiche		Valori determinati su 1000g di prodotto
Unità agglomerate da pastella >3 pezzi (N. pezzi)	sono le unità > 3 pezzi, saldamente uniti tra di loro e di difficile disgregazione	6 n° pezzi

Unità agglomerate da ghiaccio >3 pezzi	sono i grumi di prodotto, che si formano per la formano per la formazione del ghiaccio fra un pezzo e l'altro, costituiti da più di 3 unità saldamente unite fra loro e di difficile disaggregazione.	5 n° pezzi
M.E. (N° pezzi)	sono tutti i materiali di derivazione varia e casuale, non espressamente richiesti, quali carta, legno, metalli, vegetali, ecc.	0 n° pezzi
Unità inscurite (N° pezzi)	sono le unità che presentano inscurimenti dovuti a tempi o temperature di frittura superiori al previsto	6 n° pezzi
Unità agglomerate da ghiaccio (N° pezzi)	sono le unità composte da 3 pezzi, saldamente uniti tra di loro e di difficile disaggregazione	6 n° pezzi
Screpolature (N° pezzi)	unità che presentano porzioni di superfici superiori al 50% del totale non completamente coperta da pastella	10 n° pezzi
Impurità (N° pezzi)	sono le unità che presentano scorie di frittura	8 n° pezzi
Frammenti (g)	sono le unità di lunghezza < 3 cm, comprese le parti di pastella staccate.	120 g
Unità agglomerate da pastella 3 pezzi	sono le unità composte da 3 pezzi, saldamente uniti tra di loro e di difficile disaggregazione	11 n° pezzi
Caratteristiche chimico-fisiche		
Residuo Secco (% in peso)		21
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	T	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 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	10^4	10^5
Coliformi totali	ufc/g	-	5x10^2
Escherichia coli	ufc/g	-	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	788 kJ
Energia	189 kcal
Grassi totali	11 g
di cui acidi grassi saturi	1 g
Carboidrati	20 g
di cui zuccheri	1,5 g
Fibre	1,3 g
Proteine	1,8 g
Sale	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	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