



SCHEDA TECNICA  
ORZO PERLATO SURGELATO  
OROGEL - IL BENESSERE  
1000 g BUSTA

OROGEL SOC. COOP. AGRICOLA CESENA  
Cod. SM - 351317 Rev.0 del 02-01-2020

<b>Fornitore</b>	OROGEL SOC. COOP. AGRICOLA - Via Dismano, 2830 - 47522 Cesena (FC) Tel: 0547-3771 Fax: 0547-377016 Web www.orogel.com Email: info@orogel.it
<b>Stabilimento</b>	CESENA: Via Dismano, 2830 47522 (FC) Italia
<b>Nome del Prodotto</b>	ORZO PERLATO SURGELATO
<b>Denominazione legale</b>	Orzo perlato surgelato
<b>Origine</b>	UE
<b>Marchio</b>	OROGEL
<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	391x256x92 mm
Peso Netto	4 kg
Tara	0,21 kg
Peso Lordo	4,24 kg
Num imballo primario per secondario	4
<b>Pallet</b>	Europallet

Dimensioni	80x120x199,0 cm	
Num Imballi secondari per pallet	180 (20 strati x 9 cartoni)	
<b>Codice EAN imballo primario</b>	8003495513170	
<b>Codice EAN imballo secondario</b>	08003495913178	
<b>TMC Mesi</b>	24	
<b>Ingredienti</b>	ORZO Perlato.	
<b>Istruzioni per l'uso</b>	<p>Forno ventilato: Stendere il prodotto ancora surgelato con un filo di olio in una teglia e mettere in fornoventilato preriscaldato a 150°C. Attendere il ripristino della temperatura e lasciare cuocere 8 minuti.</p> <p>Forno a vapore: Disporre il prodotto ancora surgelato in una teglia forata e cuocere in forno pre-riscaldato a 98°C per 4 minuti dalla ripresa dei 98°C.</p> <p>Padella: Versare il prodotto ancora surgelato con un filo di olio e cuocere a fuoco medio per 7 minuti circa.</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:
Colore	Bianco	-
Aspetto	Cariossi integre individuali	-
Consistenza	Tenera non fibrosa o legnosa	-
Odore	Tipico del prodotto	-
Sapore	Tipico del prodotto	-
<b>Caratteristiche Merceologiche</b>	Valori determinati su 1000g di prodotto	
M.V.E. (N° pezzi)	2 n° pezzi	
Unità non decorticate (% peso)	2,5 %	
Unità con attacchi parassitari (g)	25 g	
M.E. (N° pezzi)	0 n° pezzi	
Agglomerati >5pz e <15 pz (g)	100 g	
Agglomerati >15 pz (N° pezzi)	5 n° pezzi	

Unità rotte (g)		40 g
<b>Caratteristiche chimico-fisiche</b>		
Perossidasi (sec.)		60
Pezzatura (pz./100g)	1200 +/- 300 pz su 100 g	1200 +/- 300 su 100 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.)</b> <b>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</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 <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	10^5	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	508 kJ
Energia	120 kcal
Grassi totali	0,6 g
di cui acidi grassi saturi	0 g
Carboidrati	23 g
di cui zuccheri	0 g
Fibre	5,2 g
Proteine	3,1 g
Sale	0,01 g

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