

	SCHEDA TECNICA LEGUMI E RISI CON SEMI, DI GIRASOLE SURGELATO OROGEL FOOD SERVICE - IL BENESSERE 1000 g BUSTA
	OROGEL SOC. COOP. AGRICOLA CESENA Cod. SM - 310672 Rev.0 del 02-01-2020

Fornitore	OROGEL SOC. COOP. AGRICOLA - Via Dismano, 2830 - 47522 Cesena (FC) Tel: 0547-3771 Fax: 0547-377016 Web www.rogel.com Email: info@rogel.it
Stabilimento	CESENA: Via Dismano, 2830 47522 (FC) Italia
Nome del Prodotto	LEGUMI E RISI CON SEMI, DI GIRASOLE SURGELATO
Denominazione legale	Misto di legumi, risi e verdure con semi di girasole. Surgelato.
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 290 mm
Peso Netto	1 kg
Tara	0,008 kg
Peso Lordo	1,01 kg
Imballo Secondario 1	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

Pallet	Europallet	
Dimensioni	80x120x199,0 cm	
Num Imballi secondari per pallet	180 (20 strati x 9 cartoni)	
Codice EAN imballo primario	8003495106723	
Codice EAN imballo secondario	08003495906729	
TMC Mesi	24	
Ingredienti	Fagiolini, cavolfiore, riso integrale, ceci, zucca, broccoli, riso selvaggio, riso basmati, fagioli neri, SOIA edamame, carote, semi di girasole 5%, sale. SENZA GLUTINE. Prodotto in uno stabilimento che utilizza fave.	
Istruzioni per l'uso	Forno ventilato: Versare il prodotto ancora surgelato in una teglia, mettere in forno ventilato pre-riscandato a 150° C e cuocere per 7 minuti, dalla ripresa della temperatura. Padella: Versare il prodotto ancora surgelato in una padella antiaderente con 100 cc. di acqua e un filo di olio extravergine di oliva. Coprire e cuocere per 10 minuti a fuoco medio, mescolando di tanto in tanto. Versare il prodotto ancora surgelato in una padella antiaderente con 100 cc. di acqua e un filo di olio extravergine di oliva. Coprire e cuocere per 10 minuti a fuoco medio, 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:
Sapore	Delicato, senza retrogusti estranei	-
Colore	Caratteristico degli ingredienti utilizzati	-
Aspetto	Vegetali IQF integri, legumi e cereali	-
Consistenza	Tenera, non fibrosa o legnosa	-
Odore	Caratteristico senza odori estranei	-
Caratteristiche Merceologiche		Valori determinati su 1000g di prodotto
M.E. (N° pezzi)		0 n° pezzi
M.V.E. (N° pezzi)		2 n° pezzi
Unità gravemente macchiate (N° pezzi)		14 n° pezzi
Unità leggermente macchiate (g)		60 g

Unità danneggiate meccanicamente (g)	90 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	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	V	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 acagiu (<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	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	564 kJ
Energia	135 kcal
Grassi totali	6 g
di cui acidi grassi saturi	0,8 g
Carboidrati	12 g
di cui zuccheri	1,9 g
Fibre	5,6 g
Proteine	5,5 g
Sale	0,12 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