

**SCHEDA TECNICA****POKE FACILE CON ORZO E VERDURE. SURGELATI.****OROGEL FOOD SERVICE****3,5 kg CARTONE**

OROGEL SOC. COOP. AGRICOLA CESENA

Cod. SM 440021 Rev. 0 del 11/04/2022 Pag. 1 di 7

<b>Fornitore:</b>	OROGEL SOC. COOP. AGRICOLA – Via Dismano, 2830 – 47522 Cesena (FC) Tel 0547-3771 Fax 0547/377016 INTERNET: <a href="http://www.oringel.it">http://www.oringel.it</a> E-MAIL: <a href="mailto:info@oringel.it">info@oringel.it</a>
<b>Stabilimento:</b>	CESENA: Via Dismano, 2830 47522 (FC) Italia
<b>Nome del prodotto:</b>	POKE FACILE CON ORZO E VERDURE. SURGELATI.
<b>Denominazione merceologica:</b>	Basi vegetali surgelate per POKE Orzo parzialmente cotto surgelato Soia Edamame surgelata Carote stick surgelate Cavolo cappuccio rosso surgelato Ceci surgelati
<b>Origine:</b>	Orzo: Italia Soia Edamame: Italia Carote: Italia Cavolo cappuccio rosso: Italia Ceci: Italia
<b>Marchio:</b>	OROGEL FOOD SERVICE
<b>Peso e Tipo di confezione:</b>	3500 g Cartone (2 buste orzo 750g, 1 busta soia Edamame 500g, 1 busta carote stick 500g, 1 busta cavolo cappuccio rosso 500g, 1 busta ceci 500g)
<b>Imballo primario farro:</b>	Busta
<b>Qualità:</b>	Polietilene
<b>Dimensioni:</b>	220 x 280 mm
<b>Peso netto:</b>	750 g
<b>Tara:</b>	8,5 g
<b>Peso Lordo:</b>	758,5 g
<b>Imballo primario Soia, Carote, Cavolfiore, mais:</b>	Busta
<b>Qualità:</b>	Polietilene
<b>Dimensioni:</b>	220 x 230 mm
<b>Peso netto:</b>	500 g
<b>Tara:</b>	7 g
<b>Peso Lordo:</b>	507 g
<b>Imballo secondario:</b>	Cartone
<b>Qualità:</b>	Cartone ondulato
<b>Dimensioni:</b>	391x256x92 mm
<b>Peso netto:</b>	3,5 kg
<b>Tara:</b>	210 g
<b>Peso Lordo:</b>	3,721 kg
<b>Num imballo primario per Secondario:</b>	6
<b>Pallet:</b>	Europallet
<b>Dimensione:</b>	80x120x199,0 cm
<b>Num Imballi secondari per pallet:</b>	180 (20 strati x 9 cartoni)
<b>Codice Ean imballo secondario:</b>	08003495950210
<b>T.M.C.:</b>	24 mesi
<b>Ingredienti:</b>	ORZO, acqua. SOIA Edamame. Carote. Cavolo cappuccio rosso.

**SCHEMA TECNICA****POKE FACILE CON ORZO E VERDURE. SURGELATI.****OROGEL FOOD SERVICE****3,5 kg CARTONE**

OROGEL SOC. COOP. AGRICOLA CESENA

Cod. SM 440021 Rev. 0 del 11/04/2022 Pag. 2 di 7

<b>Istruzioni per l'uso:</b>	<p>Ceci. Prodotto in uno stabilimento che utilizza fave.</p> <p>Busta microondabile - MODALITA' DI COTTURA della Base vegetale Orogel IN FORNO A MICROONDE (800 watt): appoggia la busta ancora sigillata su un piatto, con la saldatura posteriore verso il basso. Metti il piatto nel microonde e avvialo per 8 minuti (il tempo di cottura deve aumentare di 1 minuto ogni 100 watt di potenza in meno rispetto a 800 watt). Terminata la cottura toglì il piatto e busta dal microonde. <b>ATTENZIONE:</b> non aprire né forare la busta prima di metterla nel microonde. Dopo la cottura la busta è molto calda, tocca solo alle estremità. <b>UTILIZZO</b> della Base vegetale Orogel <b>DOPO COTTURA:</b> raffredda il prodotto più velocemente possibile (in abbattitore o adeguato sistema alternativo), versa in un contenitore e utilizza come ingrediente per comporre i Pokè. Accertati che il Pokè, pronto per essere consumato, venga conservato a temperatura controllata (0°C/+4°C) fino al momento della somministrazione. <b>CONSERVAZIONE</b> della Base vegetale Orogel <b>DOPO COTTURA:</b> se non utilizzi subito la base vegetale Orogel dopo cottura, lascia raffreddare come sopra riportato, riponi in un contenitore idoneo, chiudi con coperchio, metti in frigorifero e conserva alla temperatura di 0°C / + 4°C per un tempo massimo di 24 ore (si consiglia di annotare l'ora di inizio raffreddamento). La base vegetale Orogel va consumata entro 24 ore dalla cottura in forno a microonde, rispettando le modalità di raffreddamento e conservazione sopra riportate.</p> <p><b>ALIMENTO DA CONSUMARSI PREVIA COTTURA.</b></p> <p><i>La preparazione del pokè da parte dell'operatore che utilizzi la base vegetale Orogel deve essere effettuata sotto la sua responsabilità e in applicazione del proprio piano di autocontrollo (metodologia HACCP).</i></p>
<b>Caratteristiche organolettiche:</b>	<b>ORZO</b>
Aspetto:	Cariossidi integre individuali
Colore:	Bianco
Odore:	Tipico del prodotto
Sapore:	Tipico del prodotto
Consistenza:	Tenera non fibrosa o legnosa
<b>Caratteristiche organolettiche:</b>	<b>SOIA</b>
Aspetto:	Grani integri surgelati individualmente
Colore:	Verde chiaro naturale del prodotto
Odore:	Tipicamente fresco, non forte
Sapore:	Caratteristico della varietà usata
Consistenza:	Tenera, non fibrosa o molle
<b>Caratteristiche organolettiche:</b>	<b>CAROTE</b>
Aspetto:	Stick integri individuali
Colore:	Arancione
Odore:	Caratteristico, senza odori estranei
Sapore:	Delicato, senza sapori estranei
Consistenza:	Tenera, non fibrosa o molle
<b>Caratteristiche organolettiche:</b>	<b>CAVOLO CAPPUCCIO ROSSO</b>
Aspetto:	Cubetti integri e foglie individuali
Colore:	Rosso naturale
Odore:	Caratteristico della varietà utilizzata
Sapore:	Tipico senza retrogusti
Consistenza:	Tenera, non fibrosa o legnosa
<b>Caratteristiche organolettiche:</b>	<b>CECI</b>
Aspetto:	Ceci integri surgelati individualmente

**SCHEMA TECNICA****POKE FACILE CON ORZO E VERDURE. SURGELATI.****OROGEL FOOD SERVICE****3,5 kg CARTONE**

OROGEL SOC. COOP. AGRICOLA CESENA

Cod. SM 440021 Rev. 0 del 11/04/2022 Pag. 3 di 7

Colore:	Naturale del prodotto
Odore:	Caratteristico senza odori estranei
Sapore:	Caratteristico senza sapori estranei
Consistenza:	Soda
<b>Caratteristiche merceologiche:</b>	<b>ORZO</b> Valori determinati su 1000 g di prodotto
Materiale estraneo: (Sono i materiali di origine vegetale provenienti dal prodotto in considerazione non espressamente richiesti.)	0 n° pezzi
Materiale Vegetale Estraneo: (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.)	2 n° pezzi
Agglomerati 5 - 15 Pezzi:	100 g
Unità non decorticate:	2,5 %
Unità rotte:	40 g
Unità con attacchi parassitari:	25 g
Agglomerati > 15 pezzi:	5 n pezzi
<b>Caratteristiche merceologiche:</b>	<b>SOIA EDAMAME</b> Valori determinati su 1000 g di prodotto
Materiale estraneo: (Sono i materiali di origine vegetale provenienti dal prodotto in considerazione non espressamente richiesti.)	0 n° pezzi
Materiale Vegetale Estraneo: (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.)	1 n° pezzi
Materiale vegetale proprio: (Sono rappresentati da piccioli, baccelli o frammenti di essi)	5 n° pezzi
Unità gravemente macchiate (superficie >5 mmq):	20 n° pezzi
Unità decolorate: (Semi completamente gialli, grigi o color kaki)	40 g
Unità leggermente macchiate (superficie < 5 mmq):	44 n° pezzi
Somma unità macchiate: (totale fra unità leggermente e gravemente macchiate)	44 n° pezzi
Bucce libere: (Residui di bucce di soia)	40 g
Frammenti: (Sono tutti i cotiledoni o parti di essi)	120 g

**SCHEDA TECNICA****POKE FACILE CON ORZO E VERDURE. SURGELATI.****OROGEL FOOD SERVICE****3,5 kg CARTONE**

OROGEL SOC. COOP. AGRICOLA CESENA

Cod. SM 440021 Rev. 0 del 11/04/2022 Pag. 4 di 7

<b>Caratteristiche merceologiche:</b>		<b>CAROTE STICK</b>
		Valori determinati su 1000 g di prodotto
Materiale estraneo: (Sono i materiali di origine vegetale provenienti dal prodotto in considerazione non espressamente richiesti.)		0 n° pezzi
Materiale Vegetale Estraneo: (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.)		2 n° pezzi
Unità gravemente macchiate (superficie > 5 mmq):		7 n° pezzi
Unità scolorite:		80 g
Agglomerati >5 pezzi:		6 n° pezzi
Unità mal dimensionate: lunghezza > 4cm e/o con lato > 1,4 cm:		4%
Agglomerati 3-5 pezzi:		7 n° pezzi
Unità leggermente macchiate (superficie < 5 mmq):		11 n° pezzi
Frammenti: < 2cm		70 g
<b>Caratteristiche merceologiche:</b>		<b>CAVOLO CAPPUCIO ROSSO</b>
		Valori determinati su 1000 g di prodotto
Materiale estraneo: (Sono i materiali di origine vegetale provenienti dal prodotto in considerazione non espressamente richiesti.)		0 n° pezzi
Materiale Vegetale Estraneo: (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.)		1 n° pezzi
Unità gravemente macchiate (superficie > 6 mmq):		25 g
Unità ossidate (Sono le unità che presentano ossidazione sulla superficie di taglio)		6 n° pezzi
Unità leggermente macchiate (superficie < 6 mmq):		70 g
Pezzi di torsolo: (Sono le unità derivanti dalla parte di torsolo)		130 g
<b>Caratteristiche merceologiche:</b>		<b>CECI</b>
		Valori determinati su 1000 g di prodotto
Materiale estraneo: (Sono i materiali di origine vegetale provenienti dal prodotto in considerazione non espressamente richiesti.)		0 n° pezzi
Materiale Vegetale Estraneo:		2 n° pezzi

**SCHEDA TECNICA****POKE FACILE CON ORZO E VERDURE. SURGELATI.****OROGEL FOOD SERVICE****3,5 kg CARTONE**

OROGEL SOC. COOP. AGRICOLA CESENA

Cod. SM 440021 Rev. 0 del 11/04/2022 Pag. 5 di 7

(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.)	
Unità gravemente macchiate (sono le unità che presentano macchie per una superficie totale superiore al 50% della superficie totale dovute ad eventi atmosferici e/o attacchi parassitari e crittogamici.)	6 n° pezzi
Unità leggermente macchiate (sono le unità che presentano macchie per una superficie inferiore a 50% dell'intera area, dovute ad eventi atmosferici e/o attacchi parassitari e crittogamici.)	14 n° pezzi
Cotiledoni liberi: (sono compresi: - i semi il cui cotiledone intero o una grossa porzione di esso è completamente separato dal grano. - i cotiledoni interi completamente separati. - bucce o pezzi di bucce libere. - ceci parzialmente o totalmente schiacciati.)	35 g
Unità raggrinzite e/o secche: (sono i semi che presentano nella zona dell'epicarpo raggrinzimenti o segni di disidratazione evidenti, dovute ad eccessiva esposizione solare, ad insufficiente idratazione o a sovramaturazione.)	16 n° pezzi
Unità verdi: (sono i semi che presentano una colorazione tendente al verde dovuta ad una non completa maturazione.)	16 n° pezzi
<b>Caratteristiche chimico-fisiche:</b>	<b>ORZO</b>
Perossidasi:	Negativa 60 sec
Pezzatura (pz/100g)	1200 ± 300
<b>Caratteristiche chimico-fisiche:</b>	<b>SOIA EDAMAME</b>
Perossidasi:	Negativa 20 - 40 sec
<b>Caratteristiche chimico-fisiche:</b>	<b>CAVOLO CAPPUCCIO ROSSO</b>
Residuo secco (% in peso):	Min. 6%
Perossidasi:	Positiva
Dimensioni:	Cubetti 20 x 10 x 12 +/-2 mm
<b>Caratteristiche chimico-fisiche:</b>	<b>CECI</b>
Residuo secco (% in peso):	Min. 35%
Pezzatura:	160 – 180 pz/100g



**SCHEDA TECNICA**

**POKE FACILE CON ORZO E VERDURE. SURGELATI.**

**OROGEL FOOD SERVICE**

**3,5 kg CARTONE**

OROGEL SOC. COOP. AGRICOLA CESENA

Cod. SM 440021 Rev. 0 del 11/04/2022 Pag. 6 di 7

<p><b>Residui da prodotti fitosanitari e altri contaminanti</b></p>	<p><b>ORZO - CECI</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.</p> <p><b>SOIA – CAROTE – CAVOLO CAPPUCCIO ROSSO</b> Prodotto ottenuto dall’applicazione dei principi della produzione integrata, con un significativo impegno all’eliminazione dei residui da fitofarmaci che comunque non possono superare il 30 % del limite di legge previsto. Prodotto conforme alle norme Europee ed Italiane in vigore, riguardanti la quantità massima di contaminanti quali micotossine, metalli pesanti, radionuclidi, ecc. tollerate nei prodotti alimentari.</p>					
<p><b>Modificazioni genetiche O.G.M / Radiazioni</b></p> <p><b>Ionizzanti / Nanotecnologie:</b></p>	<p>Prodotto esente da organismi geneticamente modificati.</p> <p>Prodotto non sottoposto a radiazioni ionizzanti.</p> <p>Prodotto esente da nanotecnologie.</p>					
<p><b>Allergeni (Regolamento C.E.)</b></p> <p><b>Legenda</b></p> <p><b>1 = Presente come ingrediente nel prodotto finito</b></p> <p><b>2 = Utilizzato nello stesso sito produttivo</b></p> <p><b>V=Presente X=Assente T=Tracce</b></p>	<p><b>ORZO</b></p>		<p><b>SOIA</b></p>		<p><b>CAROTE / CAVOLO CAPPUCCIO ROSSO / CECI</b></p>	
	1	2	1	2	1	2
<p>Presenza di cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati</p>	V	V	X	V(*)	X	V(*)
<p>Presenza di crostacei e prodotti a base di crostacei</p>	X	V(*)	X	V(*)	X	V(*)
<p>Presenza di uova e prodotti a base di uova</p>	X	V(*)	X	V(*)	X	V(*)
<p>Presenza di pesce e prodotti a base di pesce</p>	X	V(*)	X	V(*)	X	V(*)
<p>Presenza di arachidi e prodotti a base di arachidi</p>	X	X	X	X	X	X
<p>Presenza di soia e prodotti a base di soia</p>	X	V(*)	V	V	X	V(*)
<p>Presenza di latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)</p>	X	V(*)	X	V(*)	X	V(*)
<p>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 illinoiesis</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</p>	X	X	X	X	X	X
<p>Presenza di sedano e prodotti a base di sedano</p>	X	V(*)	X	V(*)	X	V(*)
<p>Presenza di senape e prodotti a base di senape</p>	X	X	X	X	X	X
<p>Presenza di semi di sesamo e prodotti a base di sesamo</p>	X	X	X	X	X	X
<p>Presenza di anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO<sub>2</sub></p>	X	X	X	X	X	X

**SCHEMA TECNICA****POKE FACILE CON ORZO E VERDURE. SURGELATI.****OROGEL FOOD SERVICE****3,5 kg CARTONE**

OROGEL SOC. COOP. AGRICOLA CESENA

Cod. SM 440021 Rev. 0 del 11/04/2022 Pag. 7 di 7

Presenza di lupino e prodotti a base di lupino	X	X	X	X	X	X
Presenza di molluschi e prodotti a base di molluschi	X	V(*)	X	V(*)	X	V(*)

(\*) Il rischio di contaminazione viene mantenuto sotto controllo tramite procedura interna che ne previene normalmente la contaminazione accidentale.

<b>Caratteristiche microbiologiche**:</b>	<b>ORZO – SOIA – CAROTE - CECI</b>		
	<b>UNITA' DI MISURA</b>	<b>VALORE TARGET</b>	<b>VALORE MAX</b>
Conta mesofili totale:	ufc/g	10 <sup>5</sup>	10 <sup>6</sup>
Coliformi totali:	ufc/g	10 <sup>3</sup>	5x10 <sup>3</sup>
Escherichia coli:	ufc/g	10	10 <sup>2</sup>
Listeria monocytogenes:	ufc/g	10	100
Salmonella:	Assente in 25 g di prodotto		

\*\*Valori microbiologici da riferirsi al prodotto da consumarsi previa cottura

<b>Caratteristiche microbiologiche**:</b>	<b>CAVOLO CAPPUCCIO ROSSO</b>		
	<b>UNITA' DI MISURA</b>	<b>VALORE TARGET</b>	<b>VALORE MAX</b>
Conta mesofili totale:	ufc/g	10 <sup>6</sup>	5x10 <sup>6</sup>
Coliformi totali:	ufc/g	5x10 <sup>3</sup>	15x10 <sup>3</sup>
Escherichia coli:	ufc/g	10	10 <sup>2</sup>
Listeria monocytogenes:	ufc/g	10	100
Salmonella:	Assente in 25 g di prodotto		

\*\*Valori microbiologici da riferirsi al prodotto da consumarsi previa cottura

<b>Dichiarazione nutrizionale:</b>	<b>ORZO</b>	
	Valori medi per 100 g di prodotto	
<b>Energia:</b>	684 kJ	
<b>Energia:</b>	162 kcal	
<b>Grassi</b>	1,1 g	
<b>Di cui acidi grassi saturi:</b>	0,3 g	
<b>Carboidrati</b>	31 g	
<b>Di cui zuccheri:</b>	0,3 g	
<b>Fibre:</b>	5 g	
<b>Proteine</b>	4,5 g	
<b>Sale:</b>	0 g	

<b>Dichiarazione nutrizionale:</b>	<b>SOIA EDAMAME</b>	
	Valori medi per 100 g di prodotto	
<b>Energia:</b>	543 kJ	
<b>Energia:</b>	130 kcal	
<b>Grassi</b>	5 g	
<b>Di cui acidi grassi saturi:</b>	0,6 g	
<b>Carboidrati</b>	6 g	
<b>Di cui zuccheri:</b>	3,5 g	
<b>Fibre:</b>	6,5 g	
<b>Proteine</b>	12 g	
<b>Sale:</b>	0 g	

<b>Dichiarazione nutrizionale:</b>	<b>CAROTE STICK</b>	
	Valori medi per 100 g di prodotto	

**SCHEMA TECNICA****POKE FACILE CON ORZO E VERDURE. SURGELATI.****OROGEL FOOD SERVICE****3,5 kg CARTONE**

OROGEL SOC. COOP. AGRICOLA CESENA

Cod. SM 440021 Rev. 0 del 11/04/2022 Pag. 8 di 7

<i>Energia:</i>	138 kJ
<i>Energia:</i>	33 kcal
<i>Grassi</i> <i>Di cui acidi grassi saturi:</i>	0 g 0 g
<i>Carboidrati</i> <i>Di cui zuccheri:</i>	6 g 5,8 g
<i>Fibre:</i>	3 g
<i>Proteine</i>	0,8 g
<i>Sale:</i>	0,1 g
<b>Dichiarazione nutrizionale:</b>	<b>CAVOLO CAPPUCCIO ROSSO</b>
	Valori medi per 100 g di prodotto
<i>Energia:</i>	91 kJ
<i>Energia:</i>	22 kcal
<i>Grassi</i> <i>Di cui acidi grassi saturi:</i>	0 g 0 g
<i>Carboidrati</i> <i>Di cui zuccheri:</i>	3,1 g 3 g
<i>Fibre:</i>	2,2 g
<i>Proteine</i>	1,2 g
<i>Sale:</i>	0,03 g
<b>Dichiarazione nutrizionale:</b>	<b>CECI</b>
	Valori medi per 100 g di prodotto
<i>Energia:</i>	638 kJ
<i>Energia:</i>	152 kcal
<i>Grassi</i> <i>Di cui acidi grassi saturi:</i>	2 g 0,2 g
<i>Carboidrati</i> <i>Di cui zuccheri:</i>	20 g 2,5 g
<i>Fibre:</i>	7,6 g
<i>Proteine</i>	9,6 g
<i>Sale:</i>	0 g
<b>Certificazioni di stabilimento e Adeguamento Legislativo:</b>	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.



**SCHEDA TECNICA**

**POKE FACILE CON ORZO E VERDURE. SURGELATI.**

**OROGEL FOOD SERVICE**

**3,5 kg CARTONE**

OROGEL SOC. COOP. AGRICOLA CESENA

Cod. SM 440021 Rev. 0 del 11/04/2022 Pag. 9 di 7

Redazione RCQ	C. Neri	
Verifica e Approvazione DQI	S. Giorgini	

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

RISERVATO