	SCHEDA TECNICA FRIARIELLI GUSTO RICCO SURGELATI OROGEL FOOD SERVICE - LE RICETTE VELOCI 1000 g
	OROGEL SOC. COOP. AGRICOLA CESENA Cod. SM - 310642 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.orogel.com Email: info@orogel.it
Stabilimento	CESENA: Via Dismano, 2830 47522 (FC) Italia
Nome del Prodotto	FRIARIELLI GUSTO RICCO SURGELATI
Denominazione legale	Preparazione gastronomica surgelata a base di friarielli
Origine	Prodotto realizzato in Italia
Marchio	OROGEL FOOD SERVICE
Peso e tipo confezione	1000 g
Imballo Secondario 1	Cartone
Qualità	Cartone ondulato
Dimensioni	391x256x202 mm
Peso Netto	6 kg
Tara	0,279 kg
Peso Lordo	6,34 kg
Num imballo primario per secondario	6
Pallet	Europallet
Dimensioni	80x120x196,0 cm
Num Imballi secondari per pallet	81 (9 strati x 9 cartoni)
Codice EAN imballo primario	8003495106426
Codice EAN imballo secondario	08003495906422
TMC Mesi	24

DOCUMENTO RISERVATO

Questo documento contiene informazioni riservate di proprietà di Orogel Soc. Coop Agricola, sono 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.

Ingredienti	Friarielli 92%, olio di semi di girasole, olio extravergine di oliva, sale, aglio.	
Istruzioni per l'uso	Forno ventilato: Disporre il prodotto ancora surgelato, senza sovrapporlo su una teglia e mettere in forno ventilato preriscaldato a 160 °C. Attendere il ripristino della temperatura e lasciar cuocere 13 minuti. Padella: Versare il prodotto ancora surgelato in una padella di capacità adeguata. Coprire e cuocere per 10 minuti, 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:
Consistenza	Tenera non fibrosa o legnosa	-
Colore	Verde naturale del prodotto	-
Odore	Caratteristico senza odori estranei	-
Aspetto	Piastrine individuali, integre	-
Sapore	Caratteristico, senza sapori estranei	-
Caratteristiche Merceologiche		Valori determinati su 1000g di prodotto
Radici/Resti di radici (N° pezzi)		4 n° pezzi
Gambi ossidati (gr.)		35 g
Foglie gialle/brune (gr.)		35 g
M.E. (N° pezzi)		0 n° pezzi
Unità danneggiate (gr.)		60 g
Gambi (g)	(lungh. superiore a 10 Cm dall'attacco fogliare)	70 g
Erbe aromatiche (N° pezzi)		5 n° pezzi
Erba estranea filiforme (mm)		90
Frammenti (g)	Parti di bieta esterni alle piastrine.	30 g
Unità mal formate (N° pezzi)	Unità che non hanno la tipica forma della piastrina.	4 n° pezzi
Caratteristiche chimico-fisiche		
Residuo Secco (% in peso)		12

DOCUMENTO RISERVATO

Questo documento contiene informazioni riservate di proprietà di Orogel Soc. Coop Agricola, sono 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.

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 (Amigdalus communis L.), nocciole (Corylus avellana), noci comuni (Juglans regia), noci di acagiù (Anacardium occidentale), noci pecan (Carya illinoiesis (Wangenh) K. Koch), noci del Brasile (Bertholletia excelsa), pistacchi (Pistacia vera), noci del Queensland (Macadamia ternifolia) 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 SO2	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

DOCUMENTO RISERVATO

Questo documento contiene informazioni riservate di proprietà di Orogel Soc. Coop Agricola, sono 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.

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	291 kJ
Energia	71 kcal
Grassi totali	5,8 g
di cui acidi grassi saturi	0,8 g
Carboidrati	0,6 g
di cui zuccheri	0,4 g
Fibre	3,6 g
Proteine	2,2 g
Sale	0,45 g

DOCUMENTO RISERVATO

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

 Questo documento contiene informazioni riservate di proprietà di Orogel Soc. Coop Agricola, sono 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.

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

DOCUMENTO RISERVATO

 Questo documento contiene informazioni riservate di proprietà di Orogel Soc. Coop Agricola, sono 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.