



SCHEDA TECNICA
STICK TRIS PASTELLATO SURGELATO
OROGEL - LE RICETTE VELOCI
1000 g BUSTA

OROGEL SOC. COOP. AGRICOLA CESENA
Cod. SM - 353260 Rev.2 del 13-10-2021

Fornitore	OROGEL SOC. COOP. AGRICOLA - Via Dismano, 2830 - 47522 Cesena (FC) Tel: 0547-3771 Fax: 0547-377016 Web www.oringel.com Email: info@oringel.it
Stabilimento	CESENA: Via Dismano, 2830 47522 (FC) Italia
Nome del Prodotto	STICK TRIS <u>PASTELLATO SURGELATO</u>
Denominazione legale	Preparazione gastronomica surgelata a base di vegetali misti
Origine	Prodotto realizzato in Italia
Marchio	OROGEL
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	270 X 320 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	0,233 kg
Peso Lordo	4,28 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	8003495532607	
Codice EAN imballo secondario	08003495932605	
TMC Mesi	18	
Ingredienti	Vegetali in proporzione variabile 53% (zucchine, melanzane, peperoni), farina di mais, acqua, olio di semi di girasole, farina di FRUMENTO, sale, aromi naturali. Può contenere tracce di <u>UOVA, SOIA, LATTE e derivati</u> .	
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 8 minuti. Togliere dal forno, regolare di sale e servire. Friggitrice: Versare il prodotto ancora surgelato in olio bollente a 185 °C per 4 minuti fino a che non risulti dorato e croccante, scolare e asciugare con la carta da fritto. Regolare di sale e servire. ISTRUZIONI PER L'USO RIFERITE AD 1 kg DI PRODOTTO. ALIMENTO DA CONSUMARSI PREVIA COTTURA.	
Caratteristiche organolettiche	Note descrittive:	Valori:
Aspetto	Pezzi integri di diverse verdure pastellate uniformemente	-
Colore	Esternamente dorato e internamente tipico delle verdure impiegate	-
Odore	Gradevolmente fragrante	-
Consistenza	Esternamente croccante ed internamente tenera, non fibrosa	-
Sapore	Caratteristico senza retrogusti estranei	-
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	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 sovralfritte (N° pezzi)	sono le unità che presentano inscurimenti dovuti a tempi o temperature di frittura superiori al previsto	5 n° pezzi
Unità agglomerate da ghiaccio >3 pezzi	sono le unità > 3 pezzi, saldamente uniti tra di loro e di difficile disaggregazione	3 n° pezzi
Screpolature (N° pezzi)	unità che presentano porzioni di superfici superiori al 50% del totale non completamente coperta da pastella	8 n° pezzi
Unità agglomerate da ghiaccio (N° pezzi)	sono le unità composte da 3 pezzi, saldamente uniti tra di loro e di difficile disaggregazione	4 n° pezzi
Frammenti (g)	sono le unità di lunghezza < 3 cm	90 g
Scorie di frittura (N° pezzi)	sono le unità che presentano scorie di frittura	7 n° pezzi
Unità agglomerate da pastella 3 pezzi	sono le unità composte da 3 pezzi, saldamente uniti tra di loro e di difficile disaggregazione	10 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	V	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	I	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	616 kJ
Energia	147 kcal

Grassi totali	7 g
di cui acidi grassi saturi	0,6 g
Carboidrati	17,5 g
di cui zuccheri	2,7 g
Fibre	3 g
Proteine	2,1 g
Sale	0,63 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