SCHEDA TECNICA	**POKE FACILE CON FARRO E VERDURE. SURGELATI.** **OROGEL FOOD SERVICE** **3,5 kg CARTONE**
	OROGEL SOC. COOP. AGRICOLA CESENA Cod. SM 440020 Rev. 0 del 11/04/2022 Pag. 1 di 7

Fornitore:	OROGEL SOC. COOP. AGRICOLA – Via Dismano, 2830 – 47522 Cesena (FC) Tel 0547-3771 Fax 0547/377016 INTERNET: http://www.orogel.it E-MAIL: info@orogel.it
Stabilimento:	CESENA: Via Dismano, 2830 47522 (FC) Italia
Nome del prodotto:	POKE FACILE CON FARRO E VERDURE. SURGELATI.
Denominazione merceologica:	Basi vegetali surgelate per POKE Farro parzialmente cotto surgelato Soia Edamame surgelata Carote rondelle surgelate Chicchi di cavolfiore surgelati Mais surgelato
Origine:	Farro: Italia Soia Edamame: Italia Carote: Italia Chicchi di cavolfiore: Italia Mais: UE
Marchio:	OROGEL FOOD SERVICE
Peso e Tipo di confezione:	3500 g Cartone (2 buste farro 750g, 1 busta soia Edamame 500g, 1 busta carote rondelle 500g, 1 busta chicchi di cavolfiore 500g, 1 busta mais 500g)
Imballo primario farro:	Busta
Qualità:	Polietilene
Dimensioni:	220 x 280 mm
Peso netto:	750 g
Tara:	8,5 g
Peso Lordo:	758,5 g
Imballo primario Soia, Carote, Cavolfiore, mais:	Busta
Qualità:	Polietilene
Dimensioni:	220 x 230 mm
Peso netto:	500 g
Tara:	7 g
Peso Lordo:	507 g
Imballo secondario:	Cartone
Qualità:	Cartone ondulato
Dimensioni:	391x256x92 mm
Peso netto:	3,5 kg
Tara:	210 g
Peso Lordo:	3,721 kg
Num imballo primario per Secondario:	6
Pallet:	Europallet
Dimensione:	80x120x199,0 cm
Num Imballi secondari per pallet:	180 (20 strati x 9 cartoni)
Codice Ean imballo secondario:	08003495950203
T.M.C.:	24 mesi
Ingredienti:	GRANO farro, acqua. SOIA Edamame. Carote. Cavolfiore.

RISERVATO

	Mais.
Istruzioni per l'uso:	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 7 minuti (FARRO – MAIS)/ 8 minuti (SOIA – CAROTE – CAVOLFIORE) (il tempo di cottura deve aumentare di 1 minuto ogni 100 watt di potenza in meno rispetto a 800 watt). Terminata la cottura togli il piatto e busta dal microonde. ATTENZIONE: non aprire né forare la busta prima di metterla nel microonde. Dopo la cottura la busta è molto calda, toccala solo alle estremità. UTILIZZO della Base vegetale Orogel DOPO COTTURA: 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. CONSERVAZIONE della Base vegetale Orogel DOPO COTTURA: 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. ALIMENTO DA CONSUMARSI PREVIA COTTURA. *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).*
Caratteristiche organolettiche:	**FARRO**
Aspetto:	Cariossidi integre individuali
Colore:	Marrone
Odore:	Tipico del prodotto
Sapore:	Tipico del prodotto
Consistenza:	Tenera non fibrosa o legnosa
Caratteristiche organolettiche:	**SOIA**
Aspetto:	Grani integri surgelati individualmente
Colore:	Verde chiaro naturale del prodotto
Odore:	Tipicamente fresco, non forte
Sapore:	Caratteristico della varieta' usata
Consistenza:	Tenera, non fibrosa o molle
Caratteristiche organolettiche:	**CAROTE**
Aspetto:	Rondelle integre individuali
Colore:	Arancione
Odore:	Caratteristico, senza odori estranei
Sapore:	Delicato, senza sapori estranei
Consistenza:	Tenera, non fibrosa o molle
Caratteristiche organolettiche:	**CHICCHI DI CAVOLFIORE**
Aspetto:	Cavolfiore tritato irregolare
Colore:	Bianco naturale
Odore:	Caratteristico senza odori estranei
Sapore:	Caratteristico senza sapori estranei
Consistenza:	Tenera, non spugnosa o molle
Caratteristiche organolettiche:	**MAIS**

RISERVATO

SCHEDA TECNICA	**POKE FACILE CON FARRO E VERDURE. SURGELATI.** **OROGEL FOOD SERVICE** **3,5 kg CARTONE**
	OROGEL SOC. COOP. AGRICOLA CESENA Cod. SM 440020 Rev. 0 del 11/04/2022 Pag. 3 di 7

	Aspetto:	Chicchi individuali
	Colore:	Giallo caratteristico
	Odore:	Caratteristico senza odori estranei
	Sapore:	Caratteristico senza sapori estranei
	Consistenza:	Soda con buccia tenera
Caratteristiche merceologiche:		**FARRO** 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
Caratteristiche merceologiche:		**SOIA EDAMAME** 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	120 g

RISERVATO

o parti di essi)	
Caratteristiche merceologiche:	**CAROTE RONDELLE** 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 > 10 mmq):	5 n° pezzi
Unità verdi:	6 n° pezzi
Agglomerati >8 pezzi:	2 n° pezzi
Colletti:	3 n° pezzi
Unità legnose:	2 n° pezzi
Unità decolorate:	12 n° pezzi
Unità leggermente macchiate (superficie < 10 mmq):	9 n° pezzi
Unità danneggiate meccanicamente:	12 n° pezzi
Agglomerati 3-8 pezzi:	22 n° pezzi
Unità con spessore > 8 mm:	35 g
Unità con spessore < 6 mm:	35 g
Unità con diametro > 35 mm:	45 g
Unità con diametro < 15 mm:	65 g
Frammenti:	70 g
Caratteristiche merceologiche:	**CHICCHI DI CAVOLFIORE** 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 > al 50% del totale):	20 g
Unità ossidate: (sono le unità che presentano evidenti segni di ossidazione.)	30 g
Unità leggermente macchiate (superficie < al 50% del totale):	50 g
Unità verdi: (sono i cubetti che evidenziano una colorazione tendente	60 g

RISERVATO

al verde, facilmente distinguibile attraverso il confronto visivo con il resto del campione.)	
Caratteristiche merceologiche:	**MAIS** 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 > 3 pezzi:	20 g
Unità imbrunite: (Unità imbrunite o macchiate)	3%
Unità rotte volume < al 50%:	11%
Unità danneggiate meccanicamente:	6%
Unità con pelle liberà:	3%
Unità pallide: (Unità pallide e/o decolorate)	5%
Caratteristiche chimico-fisiche:	**FARRO**
Perossidasi:	Negativa 60 sec
Pezzatura (pz/100g)	1250 ± 250
Caratteristiche chimico-fisiche:	**SOIA EDAMAME**
Perossidasi:	Negativa 20 - 40 sec
Caratteristiche chimico-fisiche:	**CAROTE RONDELLE**
Residuo secco (% in peso):	min 7%
Perossidasi:	Negativa 20 - 60 sec
Diametro:	15 - 35 mm
Spessore:	7 ± 1 mm
Caratteristiche chimico-fisiche:	**CHICCHI DI CAVOLFIORE**
Residuo secco (% in peso):	Min. 6%
Perossidasi:	Negativa 20 - 60 sec
Caratteristiche chimico-fisiche:	**MAIS**
Residuo secco (% in peso):	Min. 20%
Perossidasi:	Negativa 20 - 60 sec
Residui da prodotti fitosanitari e altri contaminanti	**FARRO - MAIS** 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. **SOIA – CAROTE – CHICCHI DI CAVOLFIORE** 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.

RISERVATO

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.) ***Legenda*** ***1 = Presente come ingrediente nel prodotto finito*** ***2 = Utilizzato nello stesso sito produttivo*** ***V=Presente X=Assente T=Tracce***		**FARRO**		**SOIA**		**CAROTE / CAVOLFIORE/ MAIS**	
		1	2	1	2	1	2
	Presenza di cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati	V	V	X	V(*)	X	V(*)
	Presenza di crostacei e prodotti a base di crostacei	X	V(*)	X	V(*)	X	V(*)
	Presenza di uova e prodotti a base di uova	X	V(*)	X	V(*)	X	V(*)
	Presenza di pesce e prodotti a base di pesce	X	V(*)	X	V(*)	X	V(*)
	Presenza di arachidi e prodotti a base di arachidi	X	X	X	X	X	X
	Presenza di soia e prodotti a base di soia	X	V(*)	V	V	X	V(*)
	Presenza di latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)	X	V(*)	X	V(*)	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	X	X	X	X
	Presenza di sedano e prodotti a base di sedano	X	V(*)	X	V(*)	X	V(*)
	Presenza di senape e prodotti a base di senape	X	X	X	X	X	X
	Presenza di semi di sesamo e prodotti a base di sesamo	X	X	X	X	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	X	X	X	X
	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.

RISERVATO

SCHEDA TECNICA	**POKE FACILE CON FARRO E VERDURE. SURGELATI.** **OROGEL FOOD SERVICE** **3,5 kg CARTONE** OROGEL SOC. COOP. AGRICOLA CESENA Cod. SM 440020 Rev. 0 del 11/04/2022 Pag. 7 di 7

Caratteristiche microbiologiche**:	**UNITA' 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 25 g di prodotto		
**Valori microbiologici da riferirsi al prodotto da consumarsi previa cottura			

Dichiarazione nutrizionale:	**FARRO**
	Valori medi per 100 g di prodotto
Energia:	636 kJ
Energia:	150 kcal
Grassi ***Di cui acidi grassi saturi:***	0,8 g 0,1 g
Carboidrati ***Di cui zuccheri:***	28 g 0,2 g
Fibre:	4,6 g
Proteine	5,5 g
Sale:	0 g
Dichiarazione nutrizionale:	**SOIA EDAMAME**
	Valori medi per 100 g di prodotto
Energia:	543 kJ
Energia:	130 kcal
Grassi ***Di cui acidi grassi saturi:***	5 g 0,6 g
Carboidrati ***Di cui zuccheri:***	6 g 3,5 g
Fibre:	6,5 g
Proteine	12 g
Sale:	0 g
Dichiarazione nutrizionale:	**CAROTE**
	Valori medi per 100 g di prodotto
Energia:	138 kJ
Energia:	33 kcal
Grassi ***Di cui acidi grassi saturi:***	0 g 0 g
Carboidrati ***Di cui zuccheri:***	6 g 5,8 g
Fibre:	3 g
Proteine	0,8 g
Sale:	0,1 g
Dichiarazione nutrizionale:	**CHICCHI DI CAVOLFIORE**
	Valori medi per 100 g di prodotto
Energia:	102 kJ
Energia:	24 kcal

RISERVATO

	Grassi ***Di cui acidi grassi saturi:***	0 g 0 g
	Carboidrati ***Di cui zuccheri:***	3 g 2,6 g
	Fibre:	2,1 g
	Proteine	2 g
	Sale:	0,05 g
Dichiarazione nutrizionale:		**MAIS**
		Valori medi per 100 g di prodotto
	Energia:	390 kJ
	Energia:	93 kcal
	Grassi ***Di cui acidi grassi saturi:***	2 g 0,3 g
	Carboidrati ***Di cui zuccheri:***	14 g 6,5 g
	Fibre:	2,9 g
	Proteine	3,2 g
	Sale:	0 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.

RISERVATO

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

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