

<b>SCHEMA TECNICA</b>	<b>GRAN FRITTO MISTO PASTELLATO SURGELATO</b> <b>OROGEL FOOD SERVICE</b> <b>BUSTA 1000 g</b>
	OROGEL S.P.A. CONSORTILE_CESENA Cod. SM 310856 Rev. 3 del 22/01/2015 Pag. 1 di 3

<b>Fornitore:</b>	OROGEL S.p.A. CONSORTILE – Via Dismano, 2600 – 47522 Pievesestina di Cesena (FC) - Tel 0547-3771 Fax 0547/317551 INTERNET: <a href="http://www.oringel.it">http://www.oringel.it</a> E-MAIL: info@oringel.it
<b>Nome del prodotto:</b>	Gran fritto misto pastellato surgelato
<b>Denominazione merceologica:</b>	Preparazione gastronomica surgelata a base di vegetali misti <u>pastellati e prefritti</u>
<b>Marchio:</b>	Orogel Food Service - I Presto Buoni
<b>Prodotto certificato:</b>	Certificazione di prodotto attiva per il requisito "Non OGM"
<b>Peso e Tipo di confezione:</b>	1000 g Busta
<b>Imballo primario:</b>	Busta
Qualità:	Polietilene per alimenti
Dimensioni busta chiusa:	270 x 290 mm
<b>Codice ean:</b>	8003495108567
<b>Imballo secondario:</b>	Cartone ondulato
Dimensioni:	391 x 256 x 132 mm
N° buste per cartone:	4
Peso netto cartone:	4 x 1000 g = Kg 4
N° cartoni per bancale:	126 (9 cartoni per 14 strati)
<b>Bancale:</b>	Europallet
Dimensioni in cm:	80 x 120 x 199,8 altezza max
<b>T.M.C.:</b>	18 mesi dal confezionamento
<b>Ingredienti:</b>	Vegetali in proporzione variabile 55% (zucchine, spinaci, cavolfiori, carote, peperoni, broccoli), farina di mais, acqua, olio di semi di girasole, farina di <b>frumento</b> , sale, aromi naturali. Può contenere tracce di: <b>uova e latte</b> .
<b>Istruzioni per l'uso:</b>	<u>Istruzioni per l'uso riferite ad 1 kg di prodotto.</u> <u>FORNO VENTILATO:</u> 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 12-13 minuti. Togliere dal forno, regolare di sale e servire. <u>FRIGGITRICE:</u> versare il prodotto ancora surgelato in olio bollente a 185°C per 6 minuti fino a che non risulti dorato e croccante, scolare e asciugare con la carta da fritto. Regolare di sale e servire.
<b>Caratteristiche organolettiche:</b>	
Aspetto:	Pezzi integri di diverse verdure pastellate uniformemente
Colore:	Esternamente dorato e internamente tipico delle verdure impiegate
Odore:	Gradevolmente fragrante
Sapore:	Caratteristico senza retrogusti estranei
Consistenza:	Esternamente croccante ed internamente tenera, non fibrosa
<b>Caratteristiche merceologiche:</b>	Valori determinati su 1000 g di prodotto
M.E.	0 n° pezzi
Unità agglomerate da pastella (>3 pezzi)	9 n° pezzi
Unità agglomerate da ghiaccio (>3 pezzi)	4 n° pezzi
Unità sovralfritte	5 n° pezzi
Screpolature	6 n° pezzi
Unità agglomerate da pastella 3 pezzi	12 n° pezzi
Unità agglomerate da ghiaccio (2-3 pezzi)	5 n° pezzi
Scorie di frittura	5 n° pezzi
Frammenti	50 g
Unità agglomerate da pastella 2 pezzi	19 n° pezzi
<b>Caratteristiche chimico-fisiche:</b>	
Composti polari:	25 g/100g
Residuo secco:	Min. 21 %
<b>Residui da prodotti fitosanitari ed altri contaminanti:</b>	Prodotto conforme alle norme Europee ed Italiane in vigore, riguardanti la quantità massima di residui di contaminanti quali micotossine, metalli pesanti, radionuclidi, ecc., <u>tollerate nei prodotti alimentari.</u>
<b>Modificazioni genetiche O.G.M.:</b>	Prodotto esente da organismi geneticamente modificati.

<b>SCHEDA TECNICA</b>	<b>GRAN FRITTO MISTO PASTELLATO SURGELATO</b> <b>OROGEL FOOD SERVICE</b> <b>BUSTA 1000 g</b>
	OROGEL S.P.A. CONSORTILE_CESENA Cod. SM 310856 Rev. 3 del 22/01/2015 Pag. 2 di 3

<b>Allergeni (Regolamento C.E.)</b>		Presente come ingrediente += presente	Presente nello stesso sito produttivo += presente	NOTE	
	Presenza di cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati	+	+		
	Presenza di crostacei e prodotti a base di crostacei	-	+		
	Presenza di uova e prodotti a base di uova	-	+		
	Presenza di pesce e prodotti a base di pesce	-	+		
	Presenza di arachidi e prodotti a base di arachidi	-	-		
	Presenza di soia e prodotti a base di soia	-	+		
	Presenza di latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)	-	+		
	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 (Wangenh) K. Koch</i> ), noci del Brasile ( <i>Bertholletia excelsa</i> ), pistacchi ( <i>Pistacia vera</i> ), noci del Queensland ( <i>Macadamia ternifolia</i> ) e prodotti derivati	-	-		
	Presenza di sedano e prodotti a base di sedano	-	+		
	Presenza di senape e prodotti a base di senape	-	-		
	Presenza di semi di sesamo e prodotti a base di sesamo	-	-		
	Presenza di anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO <sub>2</sub>	-	-		
	Presenza di lupino e prodotti a base di lupino	-	-		
	Presenza di molluschi e prodotti a base di molluschi	-	+		
<b>Caratteristiche microbiologiche:</b>	(Secondo piano di campionamento a 3 classi come previsto da raccomandazione Istituto Italiano Alimenti Surgelati 022/93)				
	m	M	c	n	
	Conta mesofili totale:	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>	2	5
	Coliformi totali:	-	5x10 <sup>2</sup>	-	5
	Escherichia coli:	-	10 <sup>2</sup>	-	5
	Listeria monocytogenes:	0	10	1	5
	Salmonella:	Assente in 25 g di prodotto			5
<b>Dichiarazione nutrizionale</b>	<b>Valori medi per 100 g di prodotto</b>				
<b>Energia:</b>	<u>560 kJ</u>		<u>134 kcal</u>		
<b>Grassi:</b>	6 g				
<b>di cui acidi grassi saturi:</b>	0,8 g				
<b>Carboidrati:</b>	16 g				
<b>di cui zuccheri:</b>	4 g				
<b>Fibre:</b>	3,2 g				
<b>Proteine:</b>	2,4 g				
<b>Sale:</b>	0,7 g				
<b>Certificazioni e Adeguamento Legislativo:</b>	CERTIFICAZIONE DI SISTEMA QUALITÀ' ISO 9001 CERTIFICAZIONE BRC CERTIFICAZIONE IFS Sistema HACCP applicato secondo la legislazione vigente. Prove chimiche e microbiologiche effettuate presso il laboratorio riconosciuto dal Ministero della Sanità e accreditato Accredia n° 126. Trasporto effettuato in regime di temperatura controllata secondo quanto disposto dalle leggi vigenti.				

Questo documento contiene informazioni riservate di proprietà della Orogel S.p.A. Consortile. Qualsiasi uso da parte di terzi senza autorizzazione della società emittente sarà perseguito a termini 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 all'originale firmato, depositato presso DQI.**