



SCHEDA TECNICA
FRIARIELLI GUSTO RICCO SURGELATI
OROGEL FOOD SERVICE - LE RICETTE VELOCI
1000 g BUSTA

OROGEL SOC. COOP. AGRICOLA CESENA
Cod. SM - 310642 Rev.3 del 03-03-2023

| | |
|-------------------------------------|--|
| Fornitore | OROGEL SOC. COOP. AGRICOLA - Via Dismano, 2830 - 47522 Cesena (FC) Tel: 0547-3771 Fax: 0547-377016 Web www.orongel.it Email: info@orongel.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 BUSTA |
| Imballo Primario 1 | BUSTA |
| Qualità | Polietilene |
| Dimensioni | 270 X 300 mm |
| Peso Netto | 1 kg |
| Tara | 0,01 kg |
| Peso Lordo | 1,01 kg |
| 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 | <u>80x120x176.0</u> cm | |
| Num Imballi secondari per pallet | 72 (8 strati x 9 cartoni) | |
| Codice EAN imballo primario | 8003495106426 | |
| Codice EAN imballo secondario | 08003495906422 | |
| TMC Mes | 24 | |
| Ingredienti | Friarielli 92%, olio di semi di girasole, olio extravergine di oliva, sale, aglio. | |
| Istruzioni per l'uso | <p>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.</p> <p>Padella: Versare il prodotto ancora surgelato in una padella di capacità adeguata. Coprire e cuocere per 10 minuti, mescolando di tanto in tanto.</p> <p>ISTRUZIONI PER L'USO RIFERITE AD 1 kg DI PRODOTTO. ALIMENTO DA CONSUMARSI PREVIA COTTURA.</p> | |
| Caratteristiche organolettiche | Note descrittive: | Valori: |
| Colore | Verde naturale del prodotto | - |
| Odore | Caratteristico senza odori estranei | - |
| Consistenza | Tenera non fibrosa o legnosa | - |
| Aspetto | Piastrine individuali, integre | - |
| Sapore | Caratteristico, senza sapori estranei | - |
| Caratteristiche Merceologiche | | Valori determinati su 1000g di prodotto |
| Foglie gialle/brune (gr.) | Sono le foglie che presentano una colorazione gialla per un'area superiore a 4 cmq o imbrunimenti di area superiore a 1 cmq. | 35 g |
| M.E. (N° pezzi) | 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. | 0 n° pezzi |

| | | |
|---|---|------------|
| Gambi ossidati (gr.) | Sono i gambi che presentano sulla superficie di taglio del gambo, un imbrunimento dovuto ad un'eccessiva esposizione all'aria e ad alte temperature ambientali. | 35 g |
| Radici/Resti di radici (N° pezzi) | Sono le foglie che si presentano ancora unite all'apparato radicale o resti della radice stessa. | 4 n° pezzi |
| Erbe aromatiche (N° pezzi) | Sono considerate tali le erbe estranee quali la menta, la bifora, ecc. | 5 n° pezzi |
| Unità mal formate (N° pezzi) | Unità che non hanno la tipica forma della piastrina. | 4 n° pezzi |
| Frammenti (g) | Parti di bieta esterni alle piastrine. | 30 g |
| Unità danneggiate (gr.) | Sono le foglie che presentano danni evidenti dovuti ad eventi atmosferici quali grandinate, gelate, ecc. e/o attacchi parassitari. | 60 g |
| Erba estranea filiforme (mm) | Sono le erbe estranee non richieste, appartenenti alla famiglia delle graminacee, con caratteristiche filiformi. | 90 |
| Gambi (g) | Gambi di lunghezza superiore a 10 cm dall'attacco fogliare. | 70 g |
| Caratteristiche chimico-fisiche | | |
| Residuo Secco (% in peso) | | 12 |
| 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 (<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 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 | 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 | 3x10 ⁵ | 10 ⁶ |
| 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 | 304 kJ |

| | |
|----------------------------|---------|
| Energia | 74 kcal |
| Grassi totali | 6,5 g |
| di cui acidi grassi saturi | 0,7 g |
| Carboidrati | 0,6 g |
| di cui zuccheri | 0,4 g |
| Fibre | 2 g |
| Proteine | 2,2 g |
| Sale | 0,45 g |

| | |
|----------------------------------|--|
| Modalità di conservazione | Nel congelatore ****o*** (-18°C): vedi la data consigliata sulla confezione. Nel congelatore **(-12°C): 1 mese. Nel congelatore *(-6°C) : 1 settimana. Nello scomparto del ghiaccio: 3 giorni. Il prodotto conserva le sue caratteristiche ottimali se consumato entro la data riportata sulla confezione. Una volta scongelato il prodotto non deve essere ricongelato. |
|----------------------------------|--|

| | |
|---|---|
| Certificazioni di stabilimento e adeguamento legislativo | <p>CERTIFICAZIONE DI SISTEMA QUALITÀ ISO 9001</p> <p>CERTIFICAZIONE IFS</p> <p>CERTIFICAZIONE ISO 45001</p> <p>CERTIFICAZIONE ISO 14001</p> <p>Sistema HACCP applicato secondo la legislazione vigente.</p> <p>Trasporto effettuato in regime di temperatura controllata secondo quanto disposto dalle leggi vigenti.</p> <p>Tracciabilità gestita in conformità alla legislazione vigente.</p> <p>Materiali idonei al contatto alimentare in conformità alla legislazione vigente.</p> |
|---|---|

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