



SCHEDA TECNICA
TRIS MEDITERRANEO SURGELATO
OROGEL FOOD SERVICE - LE RICETTE VELOCI
1000 g BUSTA

OROGEL SOC. COOP. AGRICOLA CESENA
Cod. SM - 353287 Rev.2 del 04-10-2022

Fornitore	OROGEL SOC. COOP. AGRICOLA - Via Dismano, 2830 - 47522 Cesena (FC) Tel: 0547-3771 Fax: 0547-377016 Web www.orojel.it Email: info@orojel.it
Stabilimento	CESENA: Via Dismano, 2830 47522 (FC) Italia
Nome del Prodotto	TRIS MEDITERRANEO SURGELATO
Denominazione legale	Preparazione alimentare surgelata a base di vegetali misti
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	391x256x122 mm
Peso Netto	4 kg
Tara	0,23 kg
Peso Lordo	4,27 kg
Num imballo primario per secondario	4

Pallet	Europallet	
Dimensioni	80x120x198,0 cm	
Num Imballi secondari per pallet	135 (15 strati x 9 cartoni)	
Codice EAN imballo primario	8003495532874	
Codice EAN imballo secondario	08003495932872	
TMC Mesi	18	
Ingredienti	Zucchine, melanzane, peperoni, olio di semi di girasole. Può contenere tracce di SOIA.	
Istruzioni per l'uso	<p>Forno ventilato: Stendere il prodotto ancora surgelato in una teglia rivestita di carta da forno. Infornare in forno ventilato pre-riscaldato a 200°C. Attendere il ripristino della temperatura e cuocere per 6 minuti. Utilizzare a piacere.</p> <p>Padella: Versare il prodotto ancora surgelato in una padella antiaderente. Coprire con coperchio e cuocere per 10 minuti a fuoco moderato ed utilizzare nel modo desiderato.</p> <p>ISTRUZIONI PER L'USO RIFERITE AD 1 kg DI PRODOTTO. ALIMENTO DA CONSUMARSI PREVIA COTTURA.</p>	
Caratteristiche organolettiche	Note descrittive:	Valori:
Odore	Caratteristico delle verdure componenti	-
Consistenza	Tenera non fibrosa o molle	-
Aspetto	Tipico delle verdure componenti	-
Sapore	Tipico, senza retrogusti estranei	-
Colore	Caratteristico delle verdure componenti	-
Caratteristiche Merceologiche		Valori determinati su 1000g di prodotto
Unità ustionate (N° pezzi)	solo peperoni grigliati	4 n° pezzi
Unità sovrafritte (N° pezzi)	solo melanzane e zucchine prefritte	8 n° pezzi
M.V.E. (N° pezzi)		3 n° pezzi
Unità gravemente macchiate (N° pezzi)	melanzane >9 mmq peperoni >9 mmq zucchine >16 mmq	7 n° pezzi
M.E. (N° pezzi)		0 n° pezzi

Unità leggermente macchiate (N° pezzi)	melanzane < 9 mmq peperoni < 9 mmq zucchine <16 mmq	9 n° pezzi
Agglomerati >5 pezzi (N° pezzi)		4 n° pezzi
Frammenti (g)	< 50 % del volume	90 g
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	T	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 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	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
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	517 kJ
Energia	125 kcal
Grassi totali	11 g
di cui acidi grassi saturi	1 g
Carboidrati	3,5 g
di cui zuccheri	3,4 g
Fibre	3,3 g
Proteine	1,4 g
Sale	0 g

Modalità di conservazione	<u>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.</u>
----------------------------------	---

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

DOCUMENTO RISERVATO