



SCHEDA TECNICA
POLPETTINE TRICOLORE SURGELATE
OROGEL FOOD SERVICE - IL BENESSERE
1000 g BUSTA

OROGEL SOC. COOP. AGRICOLA CESENA
Cod. SM - 310487 Rev.2 del 05-10-2023

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	POLPETTINE TRICOLORE SURGELATE
Denominazione legale	Polpettine gialle, con cavolfiore, fagioli borlotti e curcuma, surgelate. Polpettine verdi, con grano saraceno, lenticchie e broccoli, surgelate. Polpettine arancio, con quinoa, zucca e riso integrale, surgelate.
Origine	Prodotto realizzato in Italia
Claim Nutrizionale	Ricche di fibre
Marchio	OROGEL FOOD SERVICE
Peso e tipo confezione	1000 g BUSTA
Imballo Primario 1	BUSTA
Qualità	Polietilene
Dimensioni	220 X 300 mm
Peso Netto	1 kg
Tara	0,008 kg
Peso Lordo	1,01 kg
Imballo Secondario 1	Cartone
Qualità	Cartone ondulato
Dimensioni	391x256x114 mm
Peso Netto	4 kg
Tara	0,281 kg
Peso Lordo	4,31 kg

Num imballo primario per secondario	4	
Pallet	Europallet	
Dimensioni	80x120x197,0 cm	
Num Imballi secondari per pallet	144 (16 strati x 9 cartoni)	
Codice EAN imballo primario	8003495104873	
Codice EAN imballo secondario	08003495904879	
TMC Mesi	24	
Ingredienti	<p>POLPETTINE GIALLE: Cavolfiore 31%, fagioli borlotti 30%, olio di semi di girasole, patate, carote, farina di mais, semi di girasole, fiocchi di patate, farina di riso, sale, curcuma 0,4%, rosmarino, pepe nero. SENZA GLUTINE. Può contenere tracce di UOVA, LATTE e derivati.</p> <p>POLPETTINE VERDI: Grano saraceno 15%, lenticchie 15%, broccoli 14%, fagiolini, piselli, proteine di semi di zucca, patate, olio di semi di girasole, farina di riso, farina di mais, zenzero, erba cipollina, sale. SENZA GLUTINE. Può contenere tracce di UOVA, LATTE e derivati.</p> <p>POLPETTINE ARANCIO: Quinoa 28%, zucca 24%, carote, riso integrale parzialmente cotto 9% (riso, acqua, sale), olio di semi di girasole, proteine di semi di girasole, farina di riso, farina di mais, fiocchi di patate, cipolla rossa, coriandolo, sale. SENZA GLUTINE. Può contenere tracce di UOVA, LATTE e derivati.</p>	
Istruzioni per l'uso	<p>Forno ventilato: Stendere le polpettine ancora surgelate su una teglia. Cuocere in forno ventilato preriscaldato a 210°C per 9 minuti.</p> <p>Friggitrice: Portare l'olio nella friggitrice a 175°C. Versare il prodotto ancora surgelato e lasciare cuocere per 4-5 minuti fino a che non risulti dorato e croccante.</p> <p>ISTRUZIONI PER L'USO RIFERITE AD 1 kg DI PRODOTTO. ALIMENTO DA CONSUMARSI PREVIA COTTURA.</p>	
Caratteristiche organolettiche	Note descrittive:	Valori:
Consistenza	Tenera, caratteristica del prodotto	-
Sapore	Tipico del prodotto senza retrogusti estranei	-
Colore	Giallo: polpettine cavolfiore/semi di girasole Verde: polpettine lenticchie/zenzeroArancio: polpettine zucca/quinoa	-
Aspetto	Polpettine integre individuali	-
Odore	Gradevole, fragrante senza odori estranei	-

Caratteristiche Merceologiche		Valori determinati su 1000g di prodotto
Unità <u>incurit</u> e (N° pezzi)	<u>Sono le unità che presentano incurimenti dovuti a tempi o temperature di lavorazione superiori al previsto.</u>	3 n° pezzi
Materiale vegetale estraneo (n° pezzi)	<u>sono i materiali vegetali di varia origine provenienti dagli ingredienti in considerazione non espressamente richiesti e comunque non pericolosi.</u>	2 n° pezzi
M.E. (N° pezzi)	<u>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.</u>	0 n° pezzi
Unità danneggiate meccanicamente (N° pezzi)	<u>unità che evidenziano danneggiamenti, schiacciamenti o rotture dovuti ad azioni meccaniche errate</u>	6 n° pezzi
<u>Impurità</u> (N° pezzi)	<u>Sono le particelle di prodotto o di pastella, che dopo essersi annerite in lavorazione, si attaccano alle unità di prodotto.</u>	4 n° pezzi
Unità rotte (N° pezzi)	<u>Sono le unità che presentano rotture superiori superiori al 50% della superficie.</u>	3 n° pezzi
Agglomerati >= 2 pz (N° pezzi)	<u>Sono gli agglomerati formati da 2 o più polpettine di difficile separazione.</u>	3 n° pezzi
Caratteristiche chimico-fisiche		
Dimensioni nominali	27x27x27 +/- 3 mm Peso unitario: ca. 10 g	27x27x27 +/- 3 mm
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.) legenda 1 = Presente come ingrediente nel prodotto finito 2 = Utilizzato nello stesso sito produttivo V=Presente X=Assente T=Tracce	POLPETTINE GIALLE:		POLPETTINE VERDI:		POLPETTINE ARANCIO:	
	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	X	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	T	V(*)	T	V(*)	T	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(*)	X	V(*)	X	V(*)
Presenza di latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)	T	V(*)	T	V(*)	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	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 prodotto 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.

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		
	POLPETTINE GIALLE:	POLPETTINE VERDI:	POLPETTINE ARANCIO:
Energia	844 kJ	699 kJ	703 kJ
Energia	203 kcal	167 kcal	168 kcal
Grassi totali	11 g	6,6 g	6,2 g
di cui acidi grassi saturi	1 g	0,6 g	0,5 g
Carboidrati	17 g	16 g	20 g
di cui zuccheri	1,2 g	1,2 g	2,7 g
Fibre	7,2 g	5,2 g	4,6 g
Proteine	5,3 g	8,3 g	5,7 g
Sale	0,6 g	0,5 g	0,5 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

DOCUMENTO RISERVATO