



SCHEDA TECNICA
GRAN FRITTO MISTO PASTELLATO
OROGEL FOOD SERVICE - LE RICETTE VELOCI
1000 g BUSTA

OROGEL S.p.A CONSORTILE Cesena
Cod. SM - 310856 Rev.2 del 27-09-2017

Fornitore	OROGEL S.p.A CONSORTILE - Via Dismano, 2600 - 47522 Cesena (FC) Tel: 0547-3771 Fax: 0547-377016 Web www.oroget.it Email: info@oroget.it
Stabilimento	CESENA: Via Dismano, 2830 47522 (FC) Italia
Nome del Prodotto	GRAN FRITTO MISTO PASTELLATO
Denominazione legale	Preparazione gastronomica surgelata a base di vegetali misti
Origine	Italia
Marchio	OROGEL FOOD SERVICE
Prodotto Certificato	Certificazione di prodotto attiva per il requisito "non OGM"
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	391x256x132 mm
Peso Netto	4 kg
Tara	0,23 kg
Peso Lordo	4,27 kg
Num imballo primario per secondario	4

Pallet	Europallet	
Dimensioni	80 X 120 X 199,8 cm	
Num Imballi secondari per pallet	126 (14 strati X 9 cartoni)	
Codice EAN imballo primario	8003495108567	
Codice EAN imballo secondario	08003495908563	
TMC Mesi	18	
Ingredienti	Vegetali in proporzione variabile 55% (zucchine, spinaci, cavolfiori, carote, peperoni, broccoli), farina di mais, acqua, olio di semi di girasole, farina di FRUMENTO, sale, aromi naturali. Può contenere tracce di UOVA e LATTE.	
Istruzioni per l'uso	<p>Forno ventilato: 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 13 minuti. Togliere dal forno, regolare di sale e servire.</p> <p>Friggitrice: 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.</p> <p>ISTRUZIONI PER L'USO RIFERITE AD 1 kg DI PRODOTTO. ALIMENTO DA CONSUMARSI PREVIA COTTURA.</p>	
Caratteristiche organolettiche	Note descrittive:	Valori:
Colore	Esternamente dorato e internamente tipico delle verdure impiegate	-
Consistenza	Esternamente croccante ed internamente tenera, non fibrosa	-
Aspetto	Pezzi integri di diverse verdure pastellate uniformemente	-
Sapore	Caratteristico senza retrogusti estranei	-
Odore	Gradevolmente fragrante	-
Caratteristiche Merceologiche		Valori determinati su 1000g di prodotto
Unità agglomerate da pastella >3 pezzi (N. pezzi)		9 n° pezzi
M.E. (N° pezzi)		0 n° pezzi
Unità sovrafritte (N° pezzi)		5 n° pezzi
Unità agglomerate da ghiaccio >3 pezzi		4 n° pezzi

Scorie di frittura (N° pezzi)		5 n° pezzi
Screpolature (N° pezzi)		6 n° pezzi
Unità agglomerate da ghiaccio (N° pezzi)	Unità uguali 2-3 pezzi	5 n° pezzi
Unità agglomerate da pastella 3 pezzi		12 n° pezzi
Frammenti (g)		50 g
Unità agglomerate da pastella 2 pezzi		19 n° pezzi
Caratteristiche chimico-fisiche		
Residuo Secco (% in peso)		21
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	Prodotto esente da organismi geneticamente modificati	

Allergeni (Regolamento C.E.) V=Presente X=Assente T=Tracce	Presente come ingrediente	Presente nello stesso sito produttivo
Presenza di cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati	V	V
Presenza di crostacei e prodotti a base di crostacei	X	V
Presenza di uova e prodotti a base di uova	T	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)	T	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 illinoensis (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 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

Caratteristiche Microbiologiche *	(Secondo il piano di campionamento a 3 classi come previsto da raccomandazione Istituto Italiano Alimenti Surgelati 022/93)				
	Unità di misura	m	M	c	n
Conta mesofili totale	ufc/g	10 ⁴	10 ⁵	2	5
Coliformi totali	ufc/g	-	5x10 ²	2	5
Escherichia coli	ufc/g	-	10 ²	-	-
Listeria monocytogenes	ufc/ g	0	10	1	5
Salmonella	Assente in 25g				
*Valori microbiologici da riferirsi al prodotto da consumarsi previa cottura					

Dichiarazione Nutrizionale	Valori medi per 100g di prodotto
Energia	560 kJ
Energia	134 kcal
Grassi totali	6 g
di cui acidi grassi saturi	0,8 g
Carboidrati	16 g
di cui zuccheri	4 g
Fibre	3,2 g
Proteine	2,4 g
Sale	0,7 g

Certificazioni Orogel e adeguamento legislativo

CERTIFICAZIONE DI SISTEMA QUALITÀ ISO 9001
CERTIFICAZIONE IFS
CERTIFICAZIONE BRC
CERTIFICAZIONE OHSAS 18001
CERTIFICAZIONE ISO 14001
Sistema HACCP applicato secondo la legislazione vigente.
Trasporto effettuato in regime di temperatura controllata secondo quanto disposto dalle leggi vigenti.

Questo documento contiene informazioni riservate di proprietà di Orogel S.p.A. Consortile, 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