



SCHEDA TECNICA
QUINOA CON VERDURE SURGELATA E BACCHE DI GOJI
OROGEL FOOD SERVICE - IL BENESSERE
1000 g BUSTA

OROGEL SOC. COOP. AGRICOLA CESENA
Cod. SM - 310647 Rev.0 del 02-01-2020

Fornitore	OROGEL SOC. COOP. AGRICOLA - Via Dismano, 2830 - 47522 Cesena (FC) Tel: 0547-3771 Fax: 0547-377016 Web www.oringel.com Email: info@oringel.it
Stabilimento	CESENA: Via Dismano, 2830 47522 (FC) Italia
Nome del Prodotto	QUINOA CON VERDURE SURGELATA E BACCHE DI GOJI
Denominazione legale	Quinoa con verdure e bacche di goji surgelata
Origine	Prodotto realizzato in Italia
Marchio	OROGEL FOOD SERVICE
Peso e tipo confezione	1000 g BUSTA
Imballo Primario 1	BUSTA
Qualità	Polietilene
Dimensioni	220 X 280 mm
Peso Netto	1 kg
Tara	0,008 kg
Peso Lordo	1,01 kg
Imballo Secondario 1	Cartone
Qualità	Cartone ondulato
Dimensioni	391x256x92 mm
Peso Netto	4 kg
Tara	0,21 kg
Peso Lordo	4,24 kg
Num imballo primario per secondario	4
Pallet	Europallet

Dimensioni	80x120x199,0 cm	
Num Imballi secondari per pallet	180 (20 strati x 9 cartoni)	
Codice EAN imballo primario	8003495106471	
Codice EAN imballo secondario	08003495906477	
TMC Mes	20	
Ingredienti	Quinoa 35%, carote, fagiolini, peperoni grigliati, mais, piselli, cipolla rossa, zucchine, bacche di Goji 3%.	
Istruzioni per l'uso	<p>Forno ventilato: Versare il prodotto ancora surgelato in una teglia con 200 g di acqua e 45 - 50g d'olio extravergine di oliva. Preriscaldare il forno a 150 ° C e cuocere per 9 minuti dalla ripresa della temperatura.</p> <p>Padella: Versare il prodotto ancora surgelato in una padella antiaderente con 200 g di acqua e 45 - 50 g di olio extravergine di oliva. Coprire con coperchio e cuocere per 7 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:
Aspetto	Forme segnalate individuali	-
Colore	Caratteristico degli ingredienti utilizzati	-
Sapore	Delicato, senza retrogusti estranei	-
Consistenza	Tenera non fibrosa, legnosa o molle	-
Odore	Caratteristico senza odori estranei	-
Caratteristiche Merceologiche		Valori determinati su 1000g di prodotto
Unità gravemente macchiate (N° pezzi)	unità con macchie per una superf. totale sup. ai 4 mmq.	7 n° pezzi
M.E. (N° pezzi)		0 n° pezzi
M.V.E. (N° pezzi)		2 n° pezzi
Unità leggermente macchiate (g)	unità con macchie per una superf. totale inf. ai 4 mmq.	40 g
Unità con taglio irregolare (gr.)		130 g
Unità danneggiate meccanicamente (g)		80 g

Agglomerati (N° pezzi)	3 n° pezzi
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 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
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	399 kJ
Energia	94 kcal
Grassi totali	0,6 g
di cui acidi grassi saturi	0 g
Carboidrati	17 g
di cui zuccheri	5,7 g
Fibre	3,5 g
Proteine	3,5 g
Sale	0,06 g

Certificazioni di stabilimento e adeguamento legislativo	<p>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.</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