



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

OROGEL SOC. COOP. AGRICOLA CESENA  
Cod. SM - 310642 Rev.4 del 23-10-2024

<b>Fornitore</b>	OROGEL SOC. COOP. AGRICOLA - Via Dismano, 2830 - 47522 Cesena (FC) Tel: 0547-3771 Fax: 0547-377016 Web <a href="http://www.orogel.it">www.orogel.it</a> Email: <a href="mailto:info@orogel.it">info@orogel.it</a>
<b>Stabilimento</b>	CESENA: Via Dismano, 2830 47522 (FC) Italia
<b>Nome del Prodotto</b>	FRIARIELLI GUSTO RICCO SURGELATI
<b>Denominazione legale</b>	Preparazione gastronomica surgelata a base di friarielli
<b>Origine</b>	Prodotto realizzato in Italia
<b>Marchio</b>	OROGEL FOOD SERVICE
<b>Peso e tipo confezione</b>	1000 g BUSTA
<b>Imballo Primario 1</b>	BUSTA
Qualità	Polietilene
Dimensioni	270 X 300 mm
Peso Netto	1 kg
Tara	0,01 kg
Peso Lordo	1,01 kg
<b>Imballo Secondario 1</b>	Cartone
Qualità	Cartone ondulato
Dimensioni	391x256x202 mm
Peso Netto	6 kg
Tara	<u>0,264</u> kg
Peso Lordo	<u>6,33</u> kg
Num imballo primario per secondario	6

<b>Pallet</b>	Europallet	
Dimensioni	80x120x176,0 cm	
Num Imballi secondari per pallet	72 (8 strati x 9 cartoni)	
<b>Codice EAN imballo primario</b>	8003495106426	
<b>Codice EAN imballo secondario</b>	08003495906422	
<b>TMC Mesi</b>	24	
<b>Ingredienti</b>	Friarielli 92%, olio di semi di girasole, olio extravergine di oliva, sale, aglio.	
<b>Istruzioni per l'uso</b>	<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><u>Microonde (800W): preparare una porzione di prodotto ancora surgelato pari a 125g, versare nel contenitore adatto al microonde, chiudere con coperchio e cuocere 800Watt per 3 minuti.</u></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><b>ISTRUZIONI PER L'USO RIFERITE AD 1 kg DI PRODOTTO. ALIMENTO DA CONSUMARSI PREVIA COTTURA.</b></p>	
<b>Caratteristiche organolettiche</b>	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	-
<b>Caratteristiche Merceologiche</b>	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 imbrunitamento 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 <u>esterne</u> 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
<b>Caratteristiche chimico-fisiche</b>		
Residuo Secco (% in peso)		12
<b>Residui da prodotti fitosanitari e altri contaminanti</b>	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.	
<b>Modificazioni genetiche O.G.M / Radiazioni ionizzanti / Nanotecnologie</b>	Prodotto esente da organismi geneticamente modificati Prodotto non sottoposto a radiazioni ionizzanti Prodotto esente da nanotecnologie	

<b>Allergeni (Regolamento C.E.)</b> 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 <sub>2</sub>	X	X
Presenza di lupino e prodotti a base di lupino	X	X
Presenza di molluschi e prodotto a base di molluschi	X	V(*)
<b>(*) Il rischio di contaminazione viene mantenuto sotto controllo tramite procedura interna che ne previene normalmente la contaminazione accidentale.</b>		

Caratteristiche Microbiologiche **	Unità di misura	VALORE TARGET	VALORE MAX
Conta mesofili totale	ufc/g	3x10 <sup>5</sup>	10 <sup>6</sup>
Coliformi totali	ufc/g	10 <sup>3</sup>	5x10 <sup>3</sup>
Escherichia coli	ufc/g	10	10 <sup>2</sup>
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

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

<b>Certificazioni di stabilimento e adeguamento legislativo</b>	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**