



SCHEMA TECNICA  
GRAN SUGO PER RISOTTO E SPAGHETTI SURGELATO  
OROGEL  
300 g ASTUCCIO

OROGEL S.p.A CONSORTILE Cesena  
Cod. SM - 570249 Rev.2 del 31-10-2018

<b>Fornitore</b>	OROGEL S.p.A CONSORTILE - Via Dismano, 2600 - 47522 Cesena (FC) Tel: 0547-3771 Fax: 0547-377016 Web <a href="http://www.orojel.it">www.orojel.it</a> Email: <a href="mailto:info@orojel.it">info@orojel.it</a>
<b>Stabilimento</b>	Via Dott. Salvatore Giovannoli, 131-135. Monsummano Terme (PT) 51015 Italia
<b>Nome del Prodotto</b>	GRAN SUGO PER RISOTTO E SPAGHETTI SURGELATO
<b>Denominazione legale</b>	Sugo pronto a base di molluschi e crostacei, al pomodoro. Surgelato
<b>Origine</b>	Prodotto realizzato in Italia
<b>Marchio</b>	OROGEL
<b>Peso e tipo confezione</b>	300 g ASTUCCIO
<b>Imballo Primario 1</b>	ASTUCCIO
Qualità	Vassoio in polistirene bi-orientato + film estensibile plastico inferiore e superiore
Dimensioni	270x140x35 mm
Peso Netto	0,3 kg
Tara	0,056 kg
Peso Lordo	0,36 kg
<b>Imballo Primario 2</b>	Cartoncino litografato a marchio "Orojel Negozio Amico"
Qualità	CART. GD 962 Retro Avana 385 g/m2
Dimensioni	274x150x35 mm
<b>Imballo Secondario 1</b>	Cartone
Qualità	Cartone Ondulato
Dimensioni	293x253x157 mm
Tara	0,18 kg
<b>Pallet</b>	Europallet
Dimensioni	80x120x176,0 cm

Num Imballi secondari per pallet	132 (12 cartoni per 11 strati)	
<b>Codice EAN imballo primario</b>	8003495702499	
<b>Codice EAN imballo secondario</b>	08003495912492	
<b>TMC Mesi</b>	18	
<b>Ingredienti</b>	MOLLUSCHI e CROSTACEI 53%: CALAMARI, TOTANI, MAZZANCOLLE sgusciate, COZZE sgusciate, VONGOLE sgusciate; acqua, pomodoro a cubetti 10%, olio extravergine di oliva, brodo di cuore 4%*, aglio, vino bianco (contiene SOLFITI), passata di pomodoro 1%, sale, pasta di ACCIUGHE (ACCIUGHE, sale, olio di semi di girasole), peperoncino, *brodo di VONGOLE "Cerastoderma spp". SENZA GLUTINE	
<b>Istruzioni per l'uso</b>	<p>Padella: In una padella soffriggi aglio o scalogno tritati con 2 cucchiaini di olio extravergine di oliva. Unisci il Gran Sugo per Risotto e Spaghetti surgelato, copri e cuoci a fuoco medio per 6 minuti, girando un paio di volte. Togli il coperchio e prosegui la cottura a fuoco vivo per altri 2 minuti. Spaghetti: Cuoci circa 200 g di spaghetti o altro formato a tua scelta, in acqua bollente salata, scolala al dente e versala nella padella con il condimento. Salta il tutto per 1-2 minuti, mescolando con cura, e completa con prezzemolo tritato. Risotto: in una casseruola fai appassire uno scalogno (o cipolla) tritato con due cucchiaini di olio extravergine di oliva. Unisci 200 g circa di riso e fallo insaporire girando continuamente per un paio di minuti. Aggiungi mezzo bicchiere di vino bianco e lascialo sfumare a fuoco vivo. Unisci quindi il condimento preparato in padella ben caldo, mescola e porta il riso a cottura a fuoco basso, mescolando di tanto in tanto. Se necessario unisci via via un po' di acqua calda e regola di sale. Quando il riso è cotto aggiungi prezzemolo tritato, mescola e servi.</p> <p>ALIMENTO DA CONSUMARSI PREVIA COTTURA</p>	
<b>Caratteristiche organolettiche</b>	Note descrittive:	Valori:
Odore	Caratteristico, senza odori anomali, tipo ammoniacali.	-
Aspetto	Pezzi individuali del pesce componente ben distinguibili con brodo di pesce e pomodoro a cubetti.	-
Colore	Tipico dei componenti.	-
Sapore	Gradevole, senza retrogusti anomali.	-
Consistenza	Tenera e compatta, non fibrosa o molle, dopo cottura.	-
<b>Caratteristiche Merceologiche</b>	Valori determinati su 1000g di prodotto	
M.I.E. (N° pezzi)	Sono i materiali di derivazione varia e casuale provenienti dalla parte non edibile dei componenti del misto o da altre specie ittiche.	3 n. pezzi

Impurità minerali (N° pezzi)	Sono granelli di sabbia e/o residui minerali, percepibili al momento della degustazione e/o come residuo dell'acqua di cottura.	0 n. pezzi
Unità disidratate (N° pezzi)	Sono le unità che presentano sulla superficie evidenti segni di disidratazione facilmente rimovibile attraverso una leggera raschiatura.	4 n. pezzi
M.E. (N° pezzi)	Sono i materiali di origine e derivazione varia e casuale, non provenienti dai componenti del prodotto in considerazione, quali insetti o parti di essi, lumache, bacche, legno, vetro, impurità minerali, sabbia, metalli, ecc.)	0 n. pezzi
Unità gravemente macchiate (N° pezzi)	Sono i pezzi che evidenziano macchie superficiali superiori al 50% della loro superficie totale.	1 n. pezzi
Frammenti (g)	sono le unità di limitate dimensioni non riconducibili alla forma naturale	60 g
Unità danneggiate meccanicamente (N° pezzi)	sono le unità che presentano evidenti danneggiamenti fisici, quali lacerazioni, schiacciamenti, abrasioni, tali da comprometterne l'aspetto e la presentazione	5 n. pezzi
Unità con resti di guscio (N° pezzi)	sono le unità sgusciate che presentano porzioni di guscio di superficie superiore a 25 mmq non completamente asportate durante le operazioni di sgusciatura	4 n. pezzi
<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</b>	Prodotto esente da organismi geneticamente modificati	

<b>Allergeni (Regolamento C.E.) V=Presente X=Assente T=Tracce</b>	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	X	X
Presenza di crostacei e prodotti a base di crostacei	V	V
Presenza di uova e prodotti a base di uova	X	X
Presenza di pesce e prodotti a base di pesce	V	V
Presenza di arachidi e prodotti a base di arachidi	X	X
Presenza di soia e prodotti a base di soia	X	X

Presenza di latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)	X	X
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	X
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>	V	V
Presenza di lupino e prodotti a base di lupino	X	X
Presenza di molluschi e prodotto a base di molluschi	V	V

Caratteristiche Microbiologiche *	Unità di misura	VALORE TARGET	VALORE MAX
Conta mesofili totale	ufc/g	10 <sup>5</sup>	10 <sup>6</sup>
Coliformi totali	ufc/g	3x10 <sup>2</sup>	3x10 <sup>3</sup>
Escherichia coli	ufc/g	10	10 <sup>2</sup>
Listeria monocytogenes	ufc/g	10	100
Salmonella	Assente in 25g		

\*Valori microbiologici da riferirsi al prodotto da consumarsi previa cottura

Dichiarazione Nutrizionale	Valori medi per 100g di prodotto	Per porzione (150 g) di prodotto	AR % di prodotto
Energia	171 kJ	256 kJ	3
Energia	41 kcal	61 kcal	3
Grassi totali	1,3 g	2 g	3
di cui acidi grassi saturi	0,5 g	0,8 g	4
Carboidrati	0,7 g	1,1 g	
di cui zuccheri	0,6 g	0,9 g	1
Fibre	0 g	0 g	
Proteine	6,5 g	9,8 g	

Sale	1,3 g	2 g	33
------	-------	-----	----

AR: Delle assunzioni di riferimento di un adulto medio (8400kJ/2000kcal)

<b>Certificazioni di stabilimento e adeguamento legislativo</b>	<p>CERTIFICAZIONE DI SISTEMA QUALITÀ ISO 9001  CERTIFICAZIONE IFS  CERTIFICAZIONE BRC  Sistema HACCP applicato secondo la legislazione vigente.  Trasporto effettuato in regime di temperatura controllata secondo quanto disposto dalle leggi vigenti.</p>
---	---

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**