

<b>SCHEDA TECNICA</b>	<b>FILETTI DI PLATESSA IMPANATI SURGELATI – OROGEL NEGOZIO AMICO - ASTUCCIO 300 g</b>
	OROGEL S.P.A. CONSORTILE CESENA Cod. SM 570060 Rev. 0 del 15/02/16 Pag. 1 di 3

<b>Fornitore:</b>	OROGEL S.p.A. CONSORTILE – Via Dismano, 2600 – 47522 Cesena (FC) - Tel 0547-3771 Fax 0547/377016 INTERNET: <a href="http://www.oringel.it">http://www.oringel.it</a> E-MAIL: info@oringel.it
<b>Nome del prodotto:</b>	Filetti di platessa impanati
<b>Denominazione merceologica:</b>	Filetti di platessa impanati surgelati <i>Pleuronectes platessa</i> pescata in Atlantico Nord-Orientale sub area Mare del Nord
<b>Claim:</b>	20% di grassi in meno con la cottura in forno
<b>Marchio:</b>	Orogel – Negozio Amico
<b>Peso e Tipo di confezione:</b>	300 g Astuccio
<b>Imballo primario:</b>	Astuccio
Qualità:	Cartoncino rivestito internamente ed esternamente con uno strato di polietilene per alimenti
Dimensioni astuccio:	198 x 129 x 43 mm
<b>Codice ean:</b>	8003495600603
<b>Imballo secondario:</b>	Fardello in film termoretraibile – foglio di polietilene
Dimensioni:	397 x 200 x 129 mm
N° astucci per fardello:	9
Peso netto fardello:	9 x 300 g = Kg 2,7
N° fardelli per bancale:	156 (12 fardelli per 13 strati)
<b>Bancale:</b>	Europallet
Dimensioni in cm:	80 x 120 x 150 altezza max
<b>T.M.C.:</b>	18 mesi
<b>Ingredienti:</b>	Filetti di PLATESSA <i>Pleuronectes platessa</i> (50%), farina di GRANO tenero, olio di semi di girasole, acqua, sale, lievito naturale, paprika, curcuma.
<b>Istruzioni per l'uso:</b>	In forno: disponi i filetti di platessa ancora surgelati in una teglia rivestita con carta da forno, cuoci in forno preriscaldato a 220°C per 11-12 minuti, girandoli delicatamente una sola volta dopo i primi 5-6 minuti. In padella: disponi i filetti di platessa ancora surgelati in una padella con poco olio ben caldo e cuoci per circa 6 minuti a fuoco medio girandoli delicatamente 2-3 volte fino a completa doratura. Sgocciola il prodotto su carta da forno prima di servire.
<b>Caratteristiche organolettiche:</b>	
Aspetto:	Filetti naturali impanati, pre-fritti e surgelati, integri ed individuali.
Colore:	Giallo-oro tipico del prodotto impanato
Odore:	Tipico di pesce pre-fritto impanato
Sapore:	Tipico di pesce pre-fritto impanato, senza retrogusto di ammoniaca
Consistenza:	Croccante, ma non dura.
<b>Caratteristiche merceologiche:</b>	Valori determinati su 1000 g di prodotto
Materiale estraneo:	0 (zero) n° pezzi
Lische di pesce > 1 cm:	0 n° pezzi
Macchie di sangue:	0 n° pezzi
Resti di interiora:	0 n° pezzi
Unità disidratate:	0 n° pezzi
Unità inverdite:	0 n° pezzi
Lische di pesce < 0,5 cm:	1 n° pezzi
Lische di pesce 0,5 - 1 cm:	2 n° pezzi
Unità spanate:	0 n° pezzi
Resti di uova:	0 n° pezzi
Unità con resti di pelle scura:	0 n° pezzi
Unità macchiate:	2 n° pezzi
Frammenti di impanatura o di filetti di platessa:	1 n° pezzi
<b>Caratteristiche chimico-fisiche:</b>	
Contenuto medio di pesce:	150 g (50%) ± 10 g
Pezzi/confezione:	3/6
Composti polari:	25 g/100 g nell'olio di frittura
<b>Trattamenti sanitari:</b>	Il prodotto non è sottoposto ad alcun trattamento sanitario ante o post mortem e quindi non contiene sostanze inibenti quali sulfamidici, antibiotici, ecc..
<b>Contaminanti tossici:</b>	Il prodotto è esente da residui di contaminanti tossici e soddisfa i criteri di purezza richiesti dalla legge o regolamenti esistenti quali ad esempio PCB, furani, diossina, metalli pesanti, radionuclidi, ecc.
<b>Modificazioni genetiche O.G.M.:</b>	Prodotto esente da organismi geneticamente modificati.

SCHEDA TECNICA	<b>FILETTI DI PLATESSA IMPANATI SURGELATI – OROGEL NEGOZIO AMICO - ASTUCCIO 300 g</b>
	OROGEL S.P.A. CONSORTILE CESENA Cod. SM 570060 Rev. 0 del 15/02/16 Pag. 2 di 3

<i>Allergeni (Dir. CE)</i>	Presente come ingrediente += presente	Presente nello stesso sito produttivo += presente	NOTE
Presenza di cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati	+	+	
Presenza di crostacei e prodotti a base di crostacei	-	+	
Presenza di uova e prodotti a base di uova	-	+	
Presenza di pesce e prodotti a base di pesce	+	+	
Presenza di arachidi e prodotti a base di arachidi	-	-	
Presenza di soia e prodotti a base di soia	-	-	
Presenza di latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)	-	+	
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 illinoiesis (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	-	-	
Presenza di sedano e prodotti a base di sedano	-	-	
Presenza di senape e prodotti a base di senape	-	-	
Presenza di semi di sesamo e prodotti a base di sesamo	-	-	
Presenza di anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO <sub>2</sub>	-	-	
Presenza di lupino e prodotti a base di lupino	-	-	
Presenza di molluschi e prodotto a base di molluschi	-	+	

<b>Caratteristiche microbiologiche*:</b>	(Secondo piano di campionamento a 3 classi come previsto da raccomandazione Istituto Italiano Alimenti Surgelati 022/93)			
	m	M	c	n
Conta mesofili totale:	10 <sup>5</sup>	10 <sup>6</sup>	2	5
Coliformi totali:	3x10 <sup>2</sup>	3x10 <sup>3</sup>	2	5
Escherichia coli:	10	10 <sup>2</sup>	2	5
Listeria monocytogenes:	10	100	2	5
Salmonella:	Assente in 25 g di prodotto			

\*Valori microbiologici riferiti al prodotto da consumarsi previa cottura

<b>Dichiarazione nutrizionale:</b>	Valori medi per porzione da 100 g	
<b>Energia:</b>	kJ 893	kcal 213
<b>Grassi</b>	9,2 g	
<b>Di cui acidi grassi saturi:</b>	1,2 g	
<b>Carboidrati</b>	21 g	
<b>Di cui zuccheri:</b>	1,3 g	
<b>Fibre:</b>	1,1 g	
<b>Proteine:</b>	11 g	
<b>Sale:</b>	0,96 g	

<b>Certificazioni e Adeguamento Legislativo:</b>	CERTIFICAZIONE DI SISTEMA QUALITÀ' ISO 9001 CERTIFICAZIONE BRC CERTIFICAZIONE IFS Sistema HACCP applicato secondo la legislazione vigente. Prove chimiche e microbiologiche effettuate presso il laboratorio riconosciuto dal Ministero della Sanità e accreditato Accredia n° 126. Trasporto effettuato in regime di temperatura controllata secondo quanto disposto dalle leggi vigenti.
--	---

Questo documento contiene informazioni riservate di proprietà della Orogel S.p.A. Consortile. Qualsiasi uso da parte di terzi senza autorizzazione della società emittente sarà perseguito a termini 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/Approvazione DQI	S. Giorgini	

**Il presente documento è conforme all'originale firmato, depositato presso DQI.**