



SCHEDA TECNICA  
ZUPPA LEGUMI E CEREALI SURGELATA  
OROGEL FOOD SERVICE - IL BENESSERE  
1000 g BUSTA

OROGEL SOC. COOP. AGRICOLA CESENA  
Cod. SM - 353262 Rev.1 del 08-02-2021

<b>Fornitore</b>	OROGEL SOC. COOP. AGRICOLA - Via Dismano, 2830 - 47522 Cesena (FC) Tel: 0547-3771 Fax: 0547-377016 Web www.orongel.com Email: info@orongel.it
<b>Stabilimento</b>	CESENA: Via Dismano, 2830 47522 (FC) Italia
<b>Nome del Prodotto</b>	ZUPPA LEGUMI E CEREALI SURGELATA
<b>Denominazione legale</b>	Preparazione gastronomica surgelata a base di legumi e cereali
<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	220 X 280 mm
Peso Netto	1 kg
Tara	0,008 kg
Peso Lordo	1,01 kg
<b>Imballo Secondario 1</b>	Cartone
Qualità	Cartone ondulato
Dimensioni	391x256x104 mm
Peso Netto	4 kg
Tara	0,281 kg
Peso Lordo	4,31 kg
Num imballo primario per secondario	4

<b>Pallet</b>	Europallet	
Dimensioni	80x120x202,0 cm	
Num Imballi secondari per pallet	162 (18 strati x 9 cartoni)	
<b>Codice EAN imballo primario</b>	8003495532621	
<b>Codice EAN imballo secondario</b>	08003495932629	
<b>TMC Mesi</b>	18	
<b>Ingredienti</b>	<u>Legumi 23%</u> (fagioli cannellini, lenticchie, fagioli borlotti, <u>ceci, piselli, fagiolini</u> ), <u>acqua, cereali parzialmente cotti 21%</u> (ORZO, GRANO farro, acqua), <u>carote, passata di pomodor o, patate, pomodoro, cipolla, SEDANO, grano saraceno, olio extravergine di oliva, sale, aglio</u> . Prodotta in uno stabilimento che utilizza fave.	
<b>Istruzioni per l'uso</b>	Pentola: Versa la Zuppa di legumi e cereali surgelata in una pentola di capacità adeguata, aggiungi <u>500 ml di acqua</u> . Attendere che l'acqua riprenda a bollire e cuoci per <u>10 minuti</u> , mescolando di tanto in tanto. ISTRUZIONI PER L'USO RIFERITE AD 1 kg DI PRODOTTO. ALIMENTO DA CONSUMARSI PREVIA COTTURA.	
<b>Caratteristiche organolettiche</b>	Note descrittive:	Valori:
Colore	Caratteristico degli ingredienti utilizzati	-
Odore	Caratteristico, senza odori estranei	-
Sapore	Delicato, senza retrogusti estranei	-
Consistenza	Cremosa al giusto grado di densità	-
Aspetto	Verdure, legumi e cereali IQF, gocce di condimento integre	-
<b>Caratteristiche Merceologiche</b>	Valori determinati su 1000g di prodotto	
M.E. (N° pezzi)	<u>Sono i materiali di origine vegetale e non, di derivazione varia e casuale, non provenienti dal prodotto considerato o dagli ingredienti di cui è costituito.</u>	0 n° pezzi
Agglomerati > 3 pezzi ( Gocce ) (N. pezzi)	<u>Sono gli agglomerati di gocce composti da 3 o più unità.</u>	3 n° pezzi
M.V.E. (N° pezzi)	<u>Sono i materiali vegetali derivati dagli ingredienti in questione, ma non espressamente richiesti.</u>	2 n° pezzi

Gocce disidratate (n°pezzi)	<u>Sono le gocce che presentano superficie disidratata</u>	4 n° pezzi
Unità gravemente macchiate (N° pezzi)	<u>Sono le unità che presentano macchie con superficie &gt; 50%</u>	5 n° pezzi
Agglomerati ( gocce ) 2 pezzi (N. pezzi)	<u>Sono gli agglomerati di gocce composti da 2 unità.</u>	5 n° pezzi
Agglomerati > 5 pezzi (N° pezzi)	<u>Sono gli agglomerati di legumi e cereali composti da 5 o più unità.</u>	3 n° pezzi
Agglomerati verdure 2 - 4 pezzi (N. pezzi)	<u>Sono gli agglomerati di legumi e cereali composti da 2 a 4 unità.</u>	7 n° pezzi
Unità con taglio irregolare (gr.)	<u>Sono le unità che presentano dimensioni non regolari</u>	140 g
Unità leggermente macchiate (g)	<u>Sono le unità che presentano macchie con superficie &lt; 50%</u>	35 g
<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.) V=Presente X=Assente T=Tracce</b>	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	V	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	V	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	337 kJ
Energia	80 kcal
Grassi totali	1,2 g
di cui acidi grassi saturi	0,3 g
Carboidrati	11 g

di cui zuccheri	1,2 g
Fibre	4,9 g
Proteine	3,8 g
Sale	0,55 g

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