



SCHEDA TECNICA
BURGER CON FARRO E CECI (80g) SURGELATI
OROGEL FOOD SERVICE - IL BENESSERE
1000 g BUSTA

OROGEL S.p.A CONSORTILE Cesena
Cod. SM - 353273 Rev.1 del 04-05-2017

Fornitore	OROGEL S.p.A CONSORTILE - Via Dismano, 2600 - 47522 Cesena (FC) Tel: 0547-3771 Fax: 0547-377016 Web www.oroget.it Email: info@oroget.it
Nome del Prodotto	BURGER CON FARRO E CECI (80g) SURGELATI
Denominazione legale	Burger vegetali con farro e ceci surgelati
Origine	Prodotto realizzato in Italia
Marchio	OROGEL FOOD SERVICE
Peso e tipo confezione	1000 g BUSTA
Imballo Primario 1	BUSTA
Qualità	Polietilene
Dimensioni	270 X 300 mm
Peso Netto	1 kg
Tara	0,01 kg
Peso Lordo	1,01 kg
Imballo Secondario 1	Cartone
Qualità	Cartone ondulato
Dimensioni	391x256x114 mm
Peso Netto	4 kg
Tara	0,28 kg
Peso Lordo	4,32 kg
Num imballo primario per secondario	4
Pallet	Europallet
Dimensioni	80 X 120 X 197,4 cm

Num Imballi secondari per pallet	144 (16 strati X 9 cartoni)	
Codice EAN imballo primario	8003495532737	
Codice EAN imballo secondario	08003495932735	
TMC Mesi	24	
Ingredienti	Ceci 40%, FARRO integrale 34%, pomodori semi-dry, farina di riso, olio di semi di girasole, farina di mais, cipolle, carote, coriandolo, prezzemolo, sale, aglio. Può contenere tracce di UOVA, LATTE e derivati, SOIA e SEDANO. Prodotto in uno stabilimento che utilizza fave.	
Istruzioni per l'uso	Forno ventilato: 180°C per 10 minuti dalla ripresa della temperatura Piastra: 250°C, chiudere il coperchio e cuocere per 7 minuti. ISTRUZIONI PER L'USO RIFERITE AD 1 kg DI PRODOTTO. ALIMENTO DA CONSUMARSI PREVIA COTTURA.	
Caratteristiche organolettiche	Note descrittive:	Valori:
Colore		-
Consistenza		-
Aspetto		-
Sapore		-
Odore		-
Caratteristiche Merceologiche		Valori determinati su 1000g di prodotto
Materiale vegetale estraneo (n° pezzi)		1 n° pezzi
M.E. (N° pezzi)		0 n° pezzi
Unità sovrafritte (N° pezzi)		1 n° pezzi
Unità rotte (N° pezzi)		2 n° pezzi
Scorie di frittura (N° pezzi)		2 n° pezzi
Unità danneggiate meccanicamente (N° pezzi)		4 n° pezzi
Agglomerati >= 2 pz (N° pezzi)		2 n° pezzi
Caratteristiche chimico-fisiche		

Residuo Secco (% in peso)		minimo 40%
Dimensioni nominali	Spessore 15-17 mm; Diametro 80-90 mm; Peso circa 80 g (media di 1 kg di prodotto)	Spessore 15-17 mm; Diametro 80-90 mm; Peso circa 80 g (media di 1 kg di prodotto)
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	Prodotto esente da organismi geneticamente modificati	

Allergeni (Regolamento C.E.) V=Presente X=Assente T=Tracce	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	V	V
Presenza di crostacei e prodotti a base di crostacei	X	V
Presenza di uova e prodotti a base di uova	T	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	T	V
Presenza di latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)	T	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	T	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

Caratteristiche Microbiologiche *	(Secondo il piano di campionamento a 3 classi come previsto da raccomandazione Istituto Italiano Alimenti Surgelati 022/93)
------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

	Unità di misura	m	M	c	n
Conta mesofili totale	ufc/g	3x10 ⁵	10 ⁶	2	5
Coliformi totali	ufc/g	10 ³	5x10 ³	2	5
Escherichia coli	ufc/g	10	10 ²	2	5
Listeria monocytogenes	ufc/25g	0	10	1	5
Salmonella	Assente in 25g				

*Valori microbiologici da riferirsi al prodotto da consumarsi previa cottura

Certificazioni e adeguamento legislativo	<p>CERTIFICAZIONE DI SISTEMA QUALITÀ ISO 9001:2008</p> <p>CERTIFICAZIONE BRC versione 7</p> <p>CERTIFICAZIONE IFS versione 6</p> <p>Sistema HACCP applicato secondo la legislazione vigente.</p> <p>Prove chimiche e microbiologiche effettuate presso il laboratorio riconosciuto dal Ministero della Sanità e accreditato Accredia n° 126.</p> <p>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