	SCHEDA TECNICA MAXI BURGER BENESSERE CON QUINOA E SEMI DI LINO SURGELATI OROGEL FOOD SERVICE 1000 g BUSTA
	OROGEL SOC. COOP. AGRICOLA CESENA Cod. SM - 310673 Rev.1 del 24-03-2022

Fornitore	OROGEL SOC. COOP. AGRICOLA - Via Dismano, 2830 - 47522 Cesena (FC) Tel: 0547-3771 Fax: 0547-377016 Web www.orogel.com Email: info@orogel.it
Stabilimento	CESENA: Via Dismano, 2830 47522 (FC) Italia
Nome del Prodotto	MAXI BURGER BENESSERE CON QUINOA E SEMI DI LINO SURGELATI
Denominazione legale	Maxi Burger vegetali con quinoa e semi di lino, 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 310 mm
Peso Netto	1 kg
Tara	0,01 kg
Peso Lordo	1,01 kg
Imballo Secondario 1	Cartone
Qualità	Cartone ondulato
Dimensioni	391x256x149 mm
Peso Netto	4 kg
Tara	0,253 kg
Peso Lordo	4,29 kg
Num imballo primario per secondario	4

DOCUMENTO RISERVATO

Questo documento contiene informazioni riservate di proprietà di Orogel Soc. Coop Agricola, sono 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.

Pallet	Europallet	
Dimensioni	80x120x193,0 cm	
Num Imballi secondari per pallet	108 (12 strati x 9 cartoni)	
Codice EAN imballo primario	8003495106730	
Codice EAN imballo secondario	08003495906736	
TMC Mesi	24	
Ingredienti	Quinoa parzialmente cotta 30% (quinoa*, acqua), zucchine, patate, carote, semi di lino* 8%, piselli, spinaci, mais, olio di semi di girasole, cipolla rossa, farina di riso, erba cipollina, sale. *ORIGINE: NON UE. Può contenere tracce di UOVA, LATTE e derivati . Senza glutine.	
Istruzioni per l'uso	Forno ventilato: Stendere il prodotto ancora surgelato in una teglia e mettere in forno ventilato preriscaldato a 190°C. Attendere il ripristino della temperatura e lasciar cuocere 12-13 minuti. Togliere dal forno e servire. Piastra: Riscaldare la piastra a 240°C, adagiare il prodotto ancora surgelato, chiudere la piastra e cuocere per 10 minuti. ISTRUZIONI PER L'USO RIFERITE AD 1 kg DI PRODOTTO. ALIMENTO DA CONSUMARSI PREVIA COTTURA.	
Caratteristiche organolettiche	Note descrittive:	Valori:
Consistenza	Caratteristica del prodotto	-
Colore	Tipico del prodotto	-
Odore	Gradevole, fragrante, senza odori estranei	-
Sapore	Tipico del prodotto, senza retrogusti estranei	-
Aspetto	Burger con vegetali	-
Caratteristiche Merceologiche		Valori determinati su 1000g di prodotto
Unità sovrafritte (N° pezzi)		1 n° pezzi
M.E. (N° pezzi)		0 n° pezzi
Materiale vegetale estraneo (n° pezzi)		1 n° pezzi
Unità danneggiate meccanicamente (N° pezzi)		4 n° pezzi

DOCUMENTO RISERVATO

Questo documento contiene informazioni riservate di proprietà di Orogel Soc. Coop Agricola, sono 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.

Unità rotte (N° pezzi)		2 n° pezzi
Scorie di frittura (N° pezzi)		3 n° pezzi
Agglomerati >= 2 pz (N° pezzi)		2 n° pezzi
Caratteristiche chimico-fisiche		
Residuo Secco (% in peso)		minimo 35%
Dimensioni nominali	Spessore 15-17 mm Diametro 100-110 mm Peso minimo 125 g (media di 1 kg)	Spessore 15-17 mm; Diametro 100-110 mm; Peso minimo 125 g (media di 1 kg)
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 / Radiazioni ionizzanti / Nanotecnologie	Prodotto esente da organismi geneticamente modificati Prodotto non sottoposto a radiazioni ionizzanti Prodotto esente da nanotecnologie	

DOCUMENTO RISERVATO

Allergeni (Regolamento C.E.) 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	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	X	V**(*)**
Presenza di latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)	T	V**(*)**
Presenza di frutta a guscio cioè mandorle (Amigdalus communis L.), nocciole (Corylus avellana), noci comuni (Juglans regia), noci di acagiù (Anacardium occidentale), noci pecan (Carya illinoiesis (Wangenh) K. Koch), noci del Brasile (Bertholletia excelsa), pistacchi (Pistacia vera), noci del Queensland (Macadamia ternifolia) e prodotti derivati	X	X
Presenza di sedano e prodotti a base di sedano	X	V**(*)**

Questo documento contiene informazioni riservate di proprietà di Orogel Soc. Coop Agricola, sono 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.

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 SO2	X	X
Presenza di lupino e prodotti a base di lupino	X	X
Presenza di molluschi e prodotto a base di molluschi	X	V**(*)**

(*) Il rischio di contaminazione viene mantenuto sotto controllo tramite procedura interna che ne previene normalmente la contaminazione accidentale.

Caratteristiche Microbiologiche **	Unità di misura	VALORE TARGET	VALORE MAX
Conta mesofili totale	ufc/g	3x10^5	10^6
Coliformi totali	ufc/g	10^3	5x10^3
Escherichia coli	ufc/g	10	10^2
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	781 kJ
Energia	1 87 kcal
Grassi totali	8 g
di cui acidi grassi saturi	0,7 g
Carboidrati	21 g
di cui zuccheri	2 g
Fibre	5 g
Proteine	5,2 g
Sale	0,6 g

DOCUMENTO RISERVATO

Questo documento contiene informazioni riservate di proprietà di Orogel Soc. Coop Agricola, sono 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.

Certificazioni di stabilimento e adeguamento legislativo	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

DOCUMENTO RISERVATO

Questo documento contiene informazioni riservate di proprietà di Orogel Soc. Coop Agricola, sono 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.