Fornitore:	OROGEL S.p.A. CONSORTILE– Via Dismano, 2600 – 47522 Cesena (FC) - Tel 0547-3771 Fax 0547/377016 INTERNET: http://www.orogel.it E-MAIL: info@orogel.it
Nome del prodotto:	Burger ai vegetali grigliati e scamorza surgelati
Denominazione merceologica:	Preparazione alimentare surgelata a base di vegetali grigliate e scamorza affumicata
Marchio:	Orogel Food Service
Prodotto certificato:	-
Peso e Tipo di confezione:	1000 g Busta
Imballo primario:	Busta
Qualità:	Polietilene per alimenti
Dimensioni busta chiusa:	270x320 mm
Codice ean:	8003495102862
Imballo secondario:	Cartone ondulato
Dimensioni in mm:	391x256x149 cm
N° buste per cartone:	4
Peso netto cartone:	4 x 1000 g = Kg 4
N° cartoni per bancale:	108 (9 cartoni per 12 strati)
Bancale:	Europallet
Dimensioni in cm:	80 x 120 x 193,8 altezza max
T.M.C.:	18 mesi
Ingredienti:	Vegetali grigliati in proporzione variabile 54% (zucchine, melanzane, peperoni), olio di semi di girasole, fiocchi di patate, albume d'**uovo** pastorizzato, pangrattato (farina di **grano** tenero tipo "0", lievito di birra, sale), **formaggio** scamorza affumicata 2,7% (**latte**, sale, caglio, fermenti lattici), **formaggio** Grana Padano (**latte**, sale, caglio, conservante: lisozima da **uovo**), pomodoro, cipolla rossa, fibra vegetale di carota, sale, estratto di lievito, origano, aglio peperoncino. Prodotto in uno stabilimento che lavora anche: **soia** e **sedano**.
Istruzioni per l'uso:	ISTRUZIONI PER L'USO RIFERITE AD 1 KG DI PRODOTTO. FORNO VENTILATO – 9 min: 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 9 minuti. Togliere dal forno e servire. FRIGGITRICE – 5 min: Versare il prodotto ancora surgelato in olio bollente a 160°C per 5 minuti fino a che non risulti dorato. Scolare , asciugare con la carta da fritto e servire. PIASTRA – 8 min: Riscaldare la piastra a 240°C, adagiare il prodotto ancora surgelato, chiudere la piastra e cuocere per 8 minuti.
Caratteristiche organolettiche:	
Aspetto:	Burger con vegetali grigliati
Colore:	Tipico del prodotto
Odore:	Gradevole, fragrante, senza odori estranei
Sapore:	Tipico del prodotto, senza retrogusti estranei
Consistenza:	Caratteristica del prodotto
Caratteristiche merceologiche:	Valori determinati su 1000 g di prodotto
M.E.:	0 n° pezzi
M.V.E.:	1 n° pezzi
Unità sovraffritte:	3 n° pezzi
Scorie di frittura:	4 n° pezzi
Unità danneggiate meccanicamente:	4 n° pezzi
Agglomerati ≥2 pezzi:	2 n° pezzi
Unità mal dimensionate (ovalizzate, con differenza tra diam. longitudinale e diam.	4 n° pezzi

	trasversale > 1 cm):	
	Unità rotte:	2 n° pezzi
Caratteristiche chimico- fisiche:		
Residuo secco:		Min. 35%
Spessore:		15 - 17 mm
Diametro:		100 - 110 mm
Peso:		Min. 125 g
Residui di prodotti fitosanitari ed 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.)		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	Tracce	+	
	Presenza di latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)	+	+	
	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	-	-	
	Presenza di sedano e prodotti a base di sedano	Tracce	+	
	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_2	-	-	
	Presenza di lupino e prodotti a base di lupino	-	-	
	Presenza di molluschi e prodotto a base di molluschi	-	+	

Caratteristiche microbiologiche:		(Secondo il piano di campionamento a 3 classi come previsto da raccomandazione Istituto Italiano Alimenti Surgelati 022/93)			
		m	M	c	n
	Conta mesofili totale:	$3x10^5$	10^6	2	5
	Coliformi totali:	10^3	$5x10^3$	2	5
	Escherichia coli:	10	10^2	2	5
	Listeria monocytogenes:	0	10	1	5
	Salmonella:	Assente in 25 g di prodotto			
	Dichiarazione nutrizionali:	Valore medi per 100 g di prodotto			
	Energia:	642 kJ		154 kcal	
	Grassi: ***di cui acidi grassi saturi:***	7,2 g 1,6 g			
	Carboidrati ***Di cui zuccheri:***	16 g 3,3 g			
	Fibre:	4 g			
	Proteine:	4,2 g			
	Sale:	1,1 g			

Certificazioni e Adeguamento Legislativo:	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 contenute nella presente scheda tecnica possono subire variazioni e sono da considerarsi valide solo a documento firmato. In caso di Bozza i dati sono da ritenersi puramente indicativi e non definitivi.

Redazione RCQ	C. Neri	
Verifica e Approvazione DQI	S. Giorgini	

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