



SCHEDA TECNICA
MAXI BURGER AI VEGETALI GRIGLIATI E SCAMORZA (125g) SURGELATI
OROGEL FOOD SERVICE - LE RICETTE VELOCI
1000 g BUSTA

OROGEL SOC. COOP. AGRICOLA CESENA
Cod. SM - 310286 Rev.6 del 22-01-2025

Fornitore	OROGEL SOC. COOP. AGRICOLA - Via Dismano, 2830 - 47522 Cesena (FC) Tel: 0547-3771 Fax: 0547-377016 Web www.oringel.it Email: info@oringel.it
Stabilimento	CESENA: Via Dismano, 2830 47522 (FC) Italia
Nome del Prodotto	MAXI BURGER AI VEGETALI GRIGLIATI E SCAMORZA (125g) SURGELATI
Denominazione legale	Maxi Burger a base di verdure grigliate miste e scamorza 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 320 mm
Peso Netto	1 kg
Tara	0,011 kg
Peso Lordo	1,01 kg
Imballo Secondario 1	Cartone
Qualità	Cartone ondulato
Dimensioni	391x256x141 mm
Peso Netto	4 kg
Tara	0,2 <u>29</u> kg
Peso Lordo	<u>4,27</u> kg
Num imballo primario per secondario	4

Pallet	Europallet	
Dimensioni	80x120x198,0 cm	
Num Imballi secondari per pallet	117 (13 strati x 9 cartoni)	
Codice EAN imballo primario	8003495102862	
Codice EAN imballo secondario	08003495902868	
TMC Mesi	18	
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, <u>conservante</u>: lisozima da UOVO), pomodoro, cipolla rossa, fibra di carota*, sale, estratto di lievito*, origano*, aglio, peperoncino*. Può contenere tracce di SENAPE e SOIA. *Origine: fiocchi di patate, estratto di lievito, origano UE; fibra di carota, peperoncino NON UE.	
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 9 minuti. Togliere dal forno, regolare di sale e servire. Friggitrice: 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. Regolare di sale e servire. Piastra: Riscaldare la piastra a 240°C, adagiare il prodotto ancora surgelato, chiudere la piastra e cuocere per 8 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	-
Aspetto	Burger con vegetali	-
Sapore	Tipico del prodotto, senza retrogusti estranei	-
Odore	Gradevole, fragrante, senza odori estranei	-
Colore	Tipico del prodotto	-
Caratteristiche Merceologiche		Valori determinati su 1000g di prodotto
Materiale vegetale estraneo (n° pezzi)	Materiali vegetali di varia origine provenienti dagli ingredienti in considerazione non espressamente richiesti e comunque non pericolosi.	1 n° pezzi

Unità inscurite (N° pezzi)	Sono le unità che presentano inscurimenti dovuti a tempi o temperature di lavorazione superiori al previsto.	1 n° pezzi
M.E. (N° pezzi)	Sono i materiali di origine vegetale e non, di derivazione varia e casuale, non provenienti dal prodotto in considerazione, quali insetti o parti di essi, lumache, bacche, legno, vetro, impurità minerali, sabbia, metalli, ecc.	0 n° pezzi
Unità rotte (N° pezzi)	Unità rotte/spezzate.	2 n° pezzi
Agglomerati >= 2 pz (N° pezzi)	Agglomerati formati da 2 o più unità di difficile separazione.	2 n° pezzi
Impurità (N° pezzi)	Sono le particelle di prodotto o di pastella, che dopo essersi annerite in lavorazione, si attaccano alle unità di prodotto.	2 n° pezzi
Unità danneggiate meccanicamente (N° pezzi)	Unità che presentano ammaccature/danni meccanici.	4 n° pezzi
Caratteristiche chimico-fisiche		
Residuo Secco (% in peso)		25
Dimensioni nominali	Spessore 15-17 mm Diametro 100-110 mm Peso circa 125 g (media di 1 kg)	Spessore 15-17 mm; Diametro 100-110 mm; Peso circa 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	

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	V	V
Presenza di crostacei e prodotti a base di crostacei	X	V(*)
Presenza di uova e prodotti a base di uova	V	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)	V	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	X	V(*)
Presenza di senape e prodotti a base di senape	T	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(*)
(*) 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	630 kJ

Energia	151 kcal
Grassi totali	6,9 g
di cui acidi grassi saturi	1,6 g
Carboidrati	16 g
di cui zuccheri	3,4 g
Fibre	3,9 g
Proteine	4,2 g
Sale	0,95 g

Modalità di conservazione	Nel congelatore ****o*** (-18°C): vedi la data consigliata sulla confezione. Nel congelatore **(-12°C): 1 mese. Nel congelatore *(-6°C) : 1 settimana. Nello scomparto del ghiaccio: 3 giorni. Il prodotto conserva le sue caratteristiche ottimali se consumato entro la data riportata sulla confezione. Una volta scongelato il prodotto non deve essere ricongelato.
----------------------------------	--

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