

SCHEMA TECNICA	MINIBURGER BENESSERE CON QUINOA E SEMI DI LINO SURGELATI (40 g) OROGEL FOOD SERVICE – LE RICETTE VELOCI BUSTA 1000 g
	OROGEL S.p.A. CONSORTILE CESENA Cod. SM 310662 Rev. 0 del 21/10/2015 Pag. 1 di 2

Fornitore:	OROGEL S.p.A. CONSORTILE– Via Dismano, 2600 – 47522 Cesena (FC) - Tel 0547-3771 Fax 0547/377016 INTERNET: http://www.oringel.it E-MAIL: info@oringel.it
Nome del prodotto:	Miniburger Benessere con quinoa e semi di lino surgelati
Denominazione merceologica:	Preparazione alimentare surgelata a base di quinoa e semi di lino
Prodotto certificato:	-
Marchio:	Orogel Food Service – Le Ricette Veloci
Peso e Tipo di confezione:	1000 g Busta
Imballo primario:	Busta
Qualità:	Polietilene per alimenti
Dimensioni busta chiusa:	270 x 300 mm
Codice ean:	8003495106624
Imballo secondario:	Cartone ondulato
Dimensioni in mm:	391x256x114
N° buste per cartone:	4
Peso netto cartone:	4 x 1000 g = Kg 4
N° cartoni per bancale:	144 (9 cartoni per 16 strati)
Bancale:	Europallet
Dimensioni in cm:	80 x 120 x 197,4 altezza max
T.M.C.:	24 mesi
Ingredienti:	Quinoa 30%, zucchine, patate, carote, semi di lino 8%, piselli, spinaci, mais, olio di semi di girasole, cipolla rossa, farina di riso, erba cipollina, sale. Può contenere tracce di uova , latte e derivati, soia e sedano .
Istruzioni per l'uso:	ISTRUZIONI PER L'USO RIFERITE AD 1 KG DI PRODOTTO 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.
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 sovrappresse:	2 n° pezzi
Scorie di frittura:	3 n° pezzi
Unità danneggiate meccanicamente:	4 n° pezzi
Agglomerati ≥ 2 pezzi:	2 n° pezzi
Unità mal dimensionate	5 n° pezzi
Unità rotte:	2 n° pezzi
Caratteristiche chimico-fisiche:	
Spessore:	14,5 – 16,5 mm
Diametro:	60 ± 2 mm
Peso:	40g circa

SCHEMA TECNICA	MINIBURGER BENESSERE CON QUINOA E SEMI DI LINO SURGELATI (40 g) OROGEL FOOD SERVICE – LE RICETTE VELOCI BUSTA 1000 g
	OROGEL S.p.A. CONSORTILE CESENA Cod. SM 310662 Rev. 0 del 21/10/2015 Pag. 2 di 2

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	Tracce	+		
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)	Tracce	+		
Presenza di frutta a guscio cioè mandorle (<i>Amigdalus communis L.</i>), nocciole (<i>Corylus avellana</i>), noci comuni (<i>Juglans regia</i>), noci di acagiù (<i>Anacardium occidentale</i>), noci pecan (<i>Carya illinoiesis</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	-	-		
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 nutrizionale:	Valore medi per 100 g di prodotto		Valori medi per burger (40g)	
Energia:	kJ 793 kcal 190		kJ 317 kcal 76	
Grassi:	8,9 g		3,6 g	
di cui acidi grassi saturi:	1 g		0,4 g	
Carboidrati	20 g		8 g	
Di cui zuccheri:	2 g		0,8 g	
Fibre:	5,2 g		2,1 g	
Proteine:	4,8 g		1,9 g	
Sale:	0,7 g		0,28 g	

SCHEDA TECNICA	MINIBURGER BENESSERE CON QUINOA E SEMI DI LINO SURGELATI (40 g)	
	OROGEL FOOD SERVICE – LE RICETTE VELOCI BUSTA 1000 g	
OROGEL S.p.A. CONSORTILE CESENA Cod. SM 310662 Rev. 0 del 21/10/2015 Pag. 3 di 2		

<i>Acido α-linolenico Omega 3:</i>	2,2	0,88 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.