



SCHEDA TECNICA  
MAXI BURGER AGLI SPINACI SURGELATI  
OROGEL FOOD SERVICE - LE RICETTE VELOCI  
1000 g BUSTA

OROGEL SOC. COOP. AGRICOLA CESENA  
Cod. SM - 310285 Rev.4 del 05-10-2023

<b>Fornitore</b>	OROGEL SOC. COOP. AGRICOLA - Via Dismano, 2830 - 47522 Cesena (FC) Tel: 0547-3771 Fax: 0547-377016 Web www.orongel.it Email: info@orongel.it
<b>Stabilimento</b>	CESENA: Via Dismano, 2830 47522 (FC) Italia
<b>Nome del Prodotto</b>	MAXI BURGER AGLI SPINACI SURGELATI
<b>Denominazione legale</b>	Maxi burger a base di spinaci, surgelati
<b>Origine</b>	Prodotto realizzato in Italia
<b>Marchio</b>	OROGEL FOOD SERVICE
<b>Peso e tipo confezione</b>	1000 g BUSTA
<b>Imballo Primario 1</b>	BUSTA
Qualità	Polietilene
Dimensioni	270 X 320 mm
Peso Netto	1 kg
Tara	0,011 kg
Peso Lordo	1,01 kg
<b>Imballo Secondario 1</b>	Cartone
Qualità	Cartone ondulato
Dimensioni	391x256x141 mm
Peso Netto	4 kg
Tara	0,242 kg
Peso Lordo	4,29 kg
Num imballo primario per secondario	4

<b>Pallet</b>	Europallet	
Dimensioni	80x120x198,0 cm	
Num Imballi secondari per pallet	117 (13 strati x 9 cartoni)	
<b>Codice EAN imballo primario</b>	8003495102855	
<b>Codice EAN imballo secondario</b>	08003495902851	
<b>TMC Mesi</b>	24	
<b>Ingredienti</b>	Spinaci 61%, olio di semi di girasole, pangrattato (farina di GRANO tenero tipo "0", lievito di birra, sale), albume d'UOVO pastorizzato, fiocchi di patate*, FORMAGGIO Grana Padano (LATTE, sale, caglio, conservante: lisozima da UOVO), fibra vegetale di carota*, sale, pepe bianco*. Può contenere tracce di SENAPE e SOIA. *ORIGINE: fiocchi di patate UE; fibra vegetale di carota, pepe bianco: NON UE.	
<b>Istruzioni per l'uso</b>	<p>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 e servire.</p> <p>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 e servire.</p> <p>Piastra: Riscaldare la piastra a 240°C, adagiare il prodotto ancora surgelato, chiudere la piastra e cuocere per 8 minuti.</p> <p>ISTRUZIONI PER L'USO RIFERITE AD 1 kg DI PRODOTTO. ALIMENTO DA CONSUMARSI PREVIA COTTURA.</p>	
<b>Caratteristiche organolettiche</b>	Note descrittive:	Valori:
Odore	Gradevole, fragrante, senza odori estranei	-
Colore	Tipico del prodotto	-
Consistenza	Caratteristica del prodotto	-
Aspetto	Burger con spinaci	-
Sapore	Tipico del prodotto, senza retrogusti estranei	-
<b>Caratteristiche Merceologiche</b>		Valori determinati su 1000g di prodotto
M.E. (N° pezzi)	<u>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.</u>	0 n° pezzi

Materiale vegetale estraneo (n° pezzi)	<u>Materiali vegetali di varia origine provenienti dagli ingredienti in considerazione non espressamente richiesti e comunque non pericolosi.</u>	1 n° pezzi
Unità <u>incuriti</u> e (N° pezzi)	<u>Sono le unità che presentano incurimenti dovuti a tempi o temperature di lavorazione superiori al previsto.</u>	1 n° pezzi
Agglomerati >= 2 pz (N° pezzi)	<u>Agglomerati formati da 2 o più unità di difficile separazione.</u>	2 n° pezzi
Unità rotte (N° pezzi)	<u>Unità rotte/spezzate.</u>	3 n° pezzi
<u>Impurità</u> (N° pezzi)	<u>Sono le particelle di prodotto o di pastella, che dopo essersi annerite in lavorazione, si attaccano alle unità di prodotto.</u>	5 n° pezzi
Unità danneggiate meccanicamente (N° pezzi)	<u>Unità che presentano ammaccature/danni meccanici.</u>	5 n° pezzi
<b>Caratteristiche chimico-fisiche</b>		
Residuo Secco (% in peso)		minimo 25%
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)
<b>Residui da prodotti fitosanitari e altri contaminanti</b>	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.	
<b>Modificazioni genetiche O.G.M / Radiazioni ionizzanti / Nanotecnologie</b>	Prodotto esente da organismi geneticamente modificati Prodotto non sottoposto a radiazioni ionizzanti Prodotto esente da nanotecnologie	

<b>Allergeni (Regolamento C.E.) V=Presente X=Assente T=Tracce</b>	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 <sub>2</sub>	X	X
Presenza di lupino e prodotti a base di lupino	X	X
Presenza di molluschi e prodotto a base di molluschi	X	V(*)
<b>(*) Il rischio di contaminazione viene mantenuto sotto controllo tramite procedura interna che ne previene normalmente la contaminazione accidentale.</b>		

Caratteristiche Microbiologiche **	Unità di misura	VALORE TARGET	VALORE MAX
Conta mesofili totale	ufc/g	3x10 <sup>5</sup>	10 <sup>6</sup>
Coliformi totali	ufc/g	10 <sup>3</sup>	5x10 <sup>3</sup>
Escherichia coli	ufc/g	10	10 <sup>2</sup>
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	605 kJ
Energia	145 kcal

Grassi totali	7 g
di cui acidi grassi saturi	1,7 g
Carboidrati	13 g
di cui zuccheri	1,1 g
Fibre	4,3 g
Proteine	5,3 g
Sale	0,98 g

<b>Modalità di conservazione</b>	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.
----------------------------------	--

<b>Certificazioni di stabilimento e adeguamento legislativo</b>	<p>CERTIFICAZIONE DI SISTEMA QUALITÀ ISO 9001</p> <p>CERTIFICAZIONE IFS</p> <p>CERTIFICAZIONE ISO 45001</p> <p>CERTIFICAZIONE ISO 14001</p> <p>Sistema HACCP applicato secondo la legislazione vigente.</p> <p>Trasporto effettuato in regime di temperatura controllata secondo quanto disposto dalle leggi vigenti.</p> <p>Tracciabilità gestita in conformità alla legislazione vigente.</p> <p>Materiali idonei al contatto alimentare in conformità alla legislazione vigente.</p>
---	---

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**