

SCHEMA TECNICA	PIZZA MARGHERITA SURGELATA
	OROGEL ASTUCCIO 220 g
	OROGEL S.p.A. CONSORTILE CESENA Cod. SM 570560 Rev. 0 del 13/01/2016 Pag. 1 di 3

Fornitore:	OROGEL S.p.A. CONSORTILE – Via Dismano, 2600 – 47522 Cesena (FC) Tel 0547-3771 Fax 0547/377016 INTERNET: http://www.rogel.it E-MAIL: info@rogel.it
Nome del prodotto:	Pizza Margherita, surgelata
Denominazione merceologica:	Pizza Margherita, surgelata
Claim:	Cotta su pietra. Ideale anche come snack.
Marchio:	Orogel
Peso e Tipo di confezione:	Astuccio 220 g
Imballo primario 1:	Film
Qualità:	PE-EVA
Imballo primario 2:	Astuccio
Qualità:	Cartoncino
Dimensioni:	322 x 140 x 30 mm
Imballo secondario:	Cartone ondulato
Dimensioni in mm:	332 x 150 x 260 mm
N° astucci per cartone:	8
Peso netto cartone:	8 x 220g = 1,760 Kg
N° cartoni per bancale:	126 (18 cartoni per 7 strati)
Bancale:	Europallet
Dimensioni in cm:	80 x 120 x 197,4 altezza max.
Codici:	8003495705605
T.M.C.:	15 mesi
Ingredienti:	Farina di frumento , mozzarella 27% (latte , sale, fermenti lattici, caglio), acqua, passata di pomodoro 7%, polpa di pomodoro 7%, semola di grano duro, olio extra vergine di oliva, sale, lievito di birra, glutine di frumento , farina di frumento maltato, zucchero, origano. Può contenere tracce di: frutta a guscio e soia .
Istruzioni per l'uso:	Togliere la pizza dalla confezione e lasciarla scongelare per circa 10 min. Nel frattempo fare riscaldare il forno ad una temperatura di circa 220 °C. Cuocere sulla griglia centrale del forno per 8-10 min e comunque fino a far sciogliere la mozzarella.
Caratteristiche organolettiche:	
Aspetto:	Tipico di Pizza Margherita alla pala, cotta su pietra, farcita con salsa di pomodoro e mozzarella.
Colore:	Tipico dei singoli componenti
Odore:	Tipico del prodotto, senza odori estranei e/o sgradevoli
Sapore:	Tipico del prodotto, senza sapori estranei e/o sgradevoli
Consistenza:	Pasta morbida con bordo croccante, non secca e/o gommosa. Altri componenti teneri e compatti
Caratteristiche merceologiche:	Valori determinati su 1 fardello (8 pizze)
Materiale estraneo:	0 n° pezzi
Unità gravemente deformate:	0 n° pezzi
Unità danneggiate:	0 n° pezzi
Unità ustionate:	1 n° pezzi
Unità non cotte:	1 n° pezzi
Unità mal guarnite per distribuzione:	1 n° pezzi
Unità mal guarnite per quantità:	1 n° pezzi
Frammenti	4 %
Caratteristiche chimico-fisiche:	
Dimensioni nominali:	Lunghezza: 31 cm ± 2 cm; Larghezza: 13 cm ± 1 cm;
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.
Contaminanti tossici:	Il prodotto deve essere esente da residui di contaminanti tossici o soddisfare i criteri di purezza richiesti dalla legge o regolamenti esistenti quali ad esempio metalli pesanti, radionuclidi, ecc. Inoltre il prodotto deve essere esente da sostanze inibenti, sulfamidici, antibiotici.
Micotossine:	Il prodotto è conforme ai requisiti del Reg. 1881/2006 e successive modifiche che definisce i tenori massimi di micotossine ed i particolare di aflatossine.
Modificazioni genetiche O.G.M.:	Prodotto esente da organismi geneticamente modificati.

SCHEMA TECNICA	PIZZA MARGHERITA SURGELATA
	OROGEL ASTUCCIO 220 g
OROGEL S.p.A. CONSORTILE CESENA	
Cod. SM 570560 Rev. 0 del 13/01/2016 Pag. 2 di 3	

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 (<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 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	Tracce	+	
Presenza di sedano e prodotti a base di sedano	-	-	
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 prodotti 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
Conta mesofili totale:	5x10 ⁵	5x10 ⁶	2
Coliformi totali:	3x10 ²	3x10 ³	2
Escherichia coli:	10	10 ²	2
Listeria monocytogenes:	0	10	1
Salmonella:	Assente in 25 g di prodotto		
*Valori microbiologici riferiti al prodotto da consumarsi previa cottura			
Dichiarazione nutrizionale	Valori medi per 100 g di prodotto		Valori medi per 1 pizza da 220 g
Energia:	1111 kJ	265 kcal	2445 kJ 583 kcal
Grassi:	10 g		23 g
di cui acidi grassi saturi:	3,4 g		7,5 g
Carboidrati:	31 g		68 g
di cui zuccheri:	1 g		2,1 g
Fibre:	3 g		6,6 g
Proteine:	11 g		23 g
Sale:	1,3 g		2,8 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 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 all'originale firmato, depositato presso DQI.