

Von StillFried & Cestari Società Agricola S.r.l.	SCHEMA TECNICA PRODOTTO ALIMENTARE		Numero	1
	BURGER VEGETALE		Revisione	1
			Data	
			Pagina	1 di 1

Caratteristiche Generali: Gli ingredienti utilizzati per la preparazione dei nostri prodotti sono di origine vegetale e in gran parte prodotti nella nostra azienda agricola. I vegetali sono particolarmente ricchi di sostanze antiossidanti, alcune delle quali sono anche vitamine (cioè sostanze che l'organismo non è in grado di produrre autonomamente ma che deve assumere con la dieta). I vegetali sono una miscela non replicabile di sostanze, ognuna delle quali aiuta le funzioni dell'altra. Le fibre regolano nel nostro sistema digerente la proliferazione dei microorganismi utili favorendo l'assorbimento delle sostanze nutritive. Nei cereali e legumi troviamo gli aminoacidi essenziali che il nostro organismo non è in grado di sintetizzare.

Denominazione alimento Preparazione alimentare fresca

Nome commerciale alimento Burger vegetale

Elenco ingredienti: Acqua, farina di legumi (lenticchie, pisello), proteine di girasole testurizzate 6%, proteine di pisello ristrutturato 6%, aceto di alcol (contiene solfiti), farina di lenticchie ristrutturata 5,5%, amido (patata, mais, tapioca), fibra vegetale (psyllium, carota, bambù, citrus), aromi naturali, estratto di barbabietola, sale, concentrato di pomodoro, cipolla, pepe bianco.

Sostanze o Prodotti che provocano allergie o intolleranze: Nessuna
Nel nostro sito produttivo si esclude la presenza di sostanze contaminazioni.

Organismi modificati geneticamente OGM: il prodotto non contiene, non è costituito e non è ottenuto da organismi geneticamente modificati, in conformità alla vigente, inoltre non vengono aggiunti additivi e conservanti.

Caratteristiche igienico sanitarie:

Sostanze Antiparassitarie: In accordo con le disposizioni di legge vigente (D.M S del 27/08/2004);

Micotossine: In accordo con le vigenti disposizioni di legge Reg CE N° 1881/2006 del 20/12/2006 e s.m.i.

Caratteristiche chimiche:
Residuo secco: minimo 40%

Caratteristiche fisiche:

Peso: 100g con tolleranza in meno del 4.5% (CE 76/211 CEE)

Diametro: 100-110mm

Spessore: 10-15mm

Durata del prodotto (shelf life) 30 giorni

Modalità di conservazione 0/+4°C

Modalità d'uso:

In padella: estrarre il prodotto dalla confezione, scaldare due cucchiari di olio extravergine di oliva e cuocere a fuoco medio per 6 minuti, girando a metà cottura.

In microonde: estrarre il prodotto dalla confezione, posizionare il prodotto su di un piatto in ceramica, o di altro materiale adatto per il microonde e cuocere a 750w – un hamburger per 2 minuti, due hamburger per 4 minuti.

In forno tradizionale: estrarre il prodotto dalla confezione, pre-riscaldare il forno a 180°C mettere l'hamburger in una teglia con carta da forno e cuocere per 6 minuti.

Tipo di confezione: Prodotto confezionato in ATM

Imballo Primario Vaschetta a 2 alveoli PET PE 232x146x27mm ; Film in polietilene poliestere 3mm

Imballo secondario Scatola americana 250x300x110mm

Numero di Hamburger per confezione 2x100g

Numero di confezioni per cartone 8

Peso cartone 1,7 Kg

Numero di cartoni per pallet 88; 11 cartoni per 8 strati

Tipo pallet Epal (800x1200mm)

Valori nutrizionali medi per 100g di prodotto **Valori Microbiologici**

Valore energetico	630	kJ
	150	kcal
Grassi	3.0	g
di cui acidi grassi saturi	0.4	g
Carboidrati	17	g
di cui zuccheri	1.0	g
Fibre	5.0	g
Proteine	11	g
Sale	2.1	g

Parametri	Valori	Unità di misura
Microorganismi mesofili	<100000	Ufc/g
Coliformi totali	<100	Ufc/g
Lieviti	<1000	Ufc/g
Muffe	<1000	Ufc/g
Bacillus cereus presunto	<100	Ufc/g
Escherichia coli	<10	Ufc/g
Conta stafilococchi	<10	Ufc/g
Salmonella	Assente	Assente/25g
Listeria monoyitogenes	Assente	Assente/25g

H.A.C.C.P.: In ottemperanza a quanto richiesto dal regolamento CE 852/2004, l'Azienda ha predisposto un sistema HACCP documentato (Manuale) che applica come prescritto dal Reg. CE 852/2004 e s.m.i, e che garantisce la rintracciabilità dei suoi prodotti e ingredienti come da Reg. CE 178/2002 e s.m.i

Il lotto viene indicato rispetto alla data di produzione con secondo il calendario Giuliano che assegna ad ogni giorno un numero progressivo a partire da 1 (esempio 01/01/2020. L09820 " 07 Aprile2020"