



SCHEDA TECNICA
PATATE NOVELLE NATURALI SURGELATE
OROGEL FOOD SERVICE - I VEGETALI
2,5 kg BUSTA

OROGEL SOC. COOP. AGRICOLA CESENA
Cod. SM - 310294 Rev.4 del 05-05-2025

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	PATATE NOVELLE NATURALI SURGELATE
Denominazione legale	Patate <u>novelle naturali</u> surgelate
Origine	<u>Italia</u>
Marchio	OROGEL FOOD SERVICE
Peso e tipo confezione	2,5 kg BUSTA
Imballo Primario 1	BUSTA
Qualità	Polietilene
Dimensioni	322,5 X 360 mm
Peso Netto	2,5 kg
Tara	<u>0.015</u> kg
Peso Lordo	2,51 kg
Imballo Secondario 1	Cartone
Qualità	Cartone ondulato
Dimensioni	391x256x217 mm
Peso Netto	10 kg
Tara	<u>0.266</u> kg
Peso Lordo	<u>10.32</u> kg
Num imballo primario per secondario	4

Pallet	Europallet	
Dimensioni	80x120x188,0 cm	
Num Imballi secondari per pallet	72 (8 strati x 9 cartoni)	
Codice EAN imballo primario	8003495102947	
Codice EAN imballo secondario	08003495910290	
TMC Mesi	24	
Ingredienti	Patate.	
Istruzioni per l'uso	Forno ventilato: Stendere il prodotto ancora surgelato con un filo di olio extravergine di oliva in una teglia e mettere in forno ventilato preriscaldato a 180 °C. Attendere il ripristino della temperatura e lasciar cuocere 20 minuti. Utilizzare a piacere. Forno a vapore: Stendere il prodotto ancora surgelato in una teglia forata e mettere in forno a vapore a 98 °C. Attendere il ripristino della temperatura e lasciare cuocere 18 minuti. Togliere dal forno ed usare nel modo desiderato. Microonde (800W): preparare una porzione di prodotto ancora surgelato pari a 150g, versare nel contenitore adatto al microonde , chiudere con coperchio e cuocere 800Watt per 5 minuti. Pentola: Versare il prodotto ancora surgelato in acqua bollente salata, attendere che l'acqua torni a bollire e lasciare cuocere 16 minuti, scolare ed utilizzare nel modo desiderato. ISTRUZIONI PER L'USO RIFERITE AD 1 kg DI PRODOTTO. ALIMENTO DA CONSUMARSI PREVIA COTTURA.	
Caratteristiche organolettiche	Note descrittive:	Valori:
Odore	Caratteristico senza odori anomali	-
Consistenza	Tenera e compatta non fibrosa o farinacea	-
Sapore	Tipico senza retrogusti estranei	-
Aspetto	Patate integre individuali	-
Colore	Giallo tipico della varietà utilizzata	-
Caratteristiche Merceologiche		Valori determinati su 1000g di prodotto
M.V.E. (N° pezzi)	sono i materiali di origine vegetale provenienti dalla pianta in considerazione non espressamente richiesti	1 n° pezzi

(c) Unità grav. macchiate 12-15 mm. (N° pezzi)	sono le unità che presentano pelle o macchie per una dimensione compresa tra 12 e 15 mm di lunghezza dovute a presenza di marciume, danni da insetti, macchie nere e blu.	4 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
(b) Unità grav. macchiate 6-12 mm. (N° pezzi)	sono le unità che presentano pelle o macchie per una dimensione compresa tra 6 e 12 mm di lunghezza dovute a presenza di marciume, danni da insetti, macchie nere e blu	6 n° pezzi
Unità macchiate totali (n° pezzi)		14 n° pezzi
(d) Unità grav. macchiate >15 mm. (N° pezzi)	sono le unità che presentano pelle o macchie per una dimensione > 15 mm di lunghezza dovute a presenza di marciume, danni da insetti, macchie nere e blu.	3 n° pezzi
(a) Unità grav. macchiate 3-6 mm (N° pezzi)	sono le unità che presentano pelle o macchie per una dimensione compresa tra 3 e 6 mm di lunghezza dovute a presenza di marciume, danni da insetti, macchie nere e blu.	10 n° pezzi
Unità rotte (N° pezzi)		6 n° pezzi
Unità verdi (N° pezzi)		5 n° pezzi
Unità con calibro >37 mm		4 n° pezzi
Unità con calibro 28-37 mm		91 %
Unità con calibro 24-28 mm		11 %
Unità con calibro < 24 mm		2 n° pezzi
Caratteristiche chimico-fisiche		
Residuo Secco (% in peso)		16
Perossidasi (sec.)		10 - 50
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	X	V(*)
Presenza di crostacei e prodotti a base di crostacei	X	V(*)
Presenza di uova e prodotti a base di uova	X	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	X	V(*)
Presenza di latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)	X	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 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	X	X
Presenza di sedano e prodotti a base di sedano	X	V(*)
Presenza di senape e prodotti a base di senape	X	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	10 ⁵	10 ⁶

Coliformi totali	ufc/g	10^3	5x10^3
Escherichia coli	ufc/g	10	10^2
Listeria monocytogenes	ufc/g	10	100
Salmonella	Assente in 25g		
**Valori microbiologici da riferirsi al prodotto da consumarsi previa cottura			

Dichiarazione Nutrizionale	Valori medi per 100g di prodotto
Energia	284 kJ
Energia	67 kcal
Grassi totali	0 g
di cui acidi grassi saturi	0 g
Carboidrati	14 g
di cui zuccheri	1,1 g
Fibre	1,1 g
Proteine	2 g
Sale	0,02 g
SALE: il sale è calcolato dal sodio naturalmente presente nell'alimento.	

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

DOCUMENTO RISERVATO