



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

OROGEL SOC. COOP. AGRICOLA CESENA
Cod. SM - 310571 Rev.4 del 06-03-2023

| | |
|-------------------------------------|--|
| Fornitore | OROGEL SOC. COOP. AGRICOLA - Via Dismano, 2830 - 47522 Cesena (FC) Tel: 0547-3771 Fax: 0547-377016 Web www.orongel.it Email: info@orongel.it |
| Stabilimento | CESENA: Via Dismano, 2830 47522 (FC) Italia |
| Nome del Prodotto | PATATE CUBETTI SURGELATE |
| Denominazione legale | Patate a cubetti surgelate |
| Origine | <u>UE</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>0,014</u> kg |
| Peso Lordo | 2,51 kg |
| Imballo Secondario 1 | Cartone |
| Qualità | Cartone ondulato |
| Dimensioni | 391x256x217 mm |
| Peso Netto | 10 kg |
| Tara | 0,288 kg |
| Peso Lordo | 10,35 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 | 8003495105719 | |
| Codice EAN imballo secondario | 08003495905715 | |
| TMC Mesi | 24 | |
| Ingredienti | Patate. | |
| Istruzioni per l'uso | <p>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 8 minuti. Utilizzare a piacere. Si consiglia di non cuocere troppo il prodotto, ma solo fino al raggiungimento di una leggera doratura.</p> <p>Forno a vapore: Stendere il prodotto ancora surgelato in una teglia e mettere in forno a vapore a 98 °C. Attendere il ripristino della temperatura e lasciare cuocere 5 minuti. Togliere dal forno ed usare nel modo desiderato.</p> <p>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 4 minuti.</p> <p>ISTRUZIONI PER L'USO RIFERITE AD 1 kg DI PRODOTTO. ALIMENTO DA CONSUMARSI PREVIA COTTURA.</p> | |
| Caratteristiche organolettiche | Note descrittive: | Valori: |
| Sapore | Tipico della patata, senza retrogusti estranei | - |
| Aspetto | Cubetti di patata integri individuali | - |
| Colore | Da giallo a giallo chiaro | - |
| Odore | Caratteristico senza odori estranei | - |
| Consistenza | Internamente morbida e pastosa | - |
| 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. | 2 n° pezzi |
| Agglomerati > 5 pezzi (N° pezzi) | | 3 n° pezzi |

| | | |
|---|--|-------------|
| Unità gravemente macchiate (N° pezzi) | Sono le unità che presentano macchie per una superficie totale superiore a 36 mmq. | 10 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 |
| Unità danneggiate meccanicamente (g) | | 40 g |
| Agglomerati 3-5 pezzi (N° pezzi) | | 12 n° pezzi |
| Unità leggermente macchiate (N° pezzi) | Sono le unità che presentano macchie per una superficie totale inferiore a 36 mmq. | 29 n° pezzi |
| Unità inverdite (N° pezzi) | | 9 n° pezzi |
| Unità con occhiature (N° pezzi) | Sono i cubetti che presentano le parti germinali del tubero di colore nerastro o bruno e a forma circolare | 11 n° pezzi |
| Unità con resti di buccia (N° pezzi) | | 12 n° pezzi |
| Frammenti (g) | | 120 g |
| Caratteristiche chimico-fisiche | | |
| Residuo Secco (% in peso) | | 16 |
| Perossidasi (sec.) | | 20 - 60 |
| Taglio 12x12x12 | cubetti <u>12x12mm +/-2</u> | |
| Residui da prodotti fitosanitari e altri contaminanti | <u>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.</u> | |
| 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 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 | 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 | <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

DOCUMENTO RISERVATO