



SCHEDA TECNICA  
PATATE NOVELLE RUSTICHE SURGELATE  
OROGEL FOOD SERVICE  
2,5 kg BUSTA

OROGEL SOC. COOP. AGRICOLA CESENA  
Cod. SM - 310705 Rev.0 del 30-03-2023

<b>Fornitore</b>	OROGEL SOC. COOP. AGRICOLA - Via Dismano, 2830 - 47522 Cesena (FC) Tel: 0547-3771 Fax: 0547-377016 Web <a href="http://www.oringel.it">www.oringel.it</a> Email: <a href="mailto:info@oringel.it">info@oringel.it</a>
<b>Stabilimento</b>	CESENA: Via Dismano, 2830 47522 (FC) Italia
<b>Nome del Prodotto</b>	PATATE NOVELLE RUSTICHE SURGELATE
<b>Denominazione legale</b>	Patate novelle rustiche surgelate
<b>Origine</b>	Italia
<b>Marchio</b>	OROGEL FOOD SERVICE
<b>Prodotto Certificato</b>	Le materie prime vegetali utilizzate rientrano nella Certificazione di servizio per i seguenti requisiti: - Produzione da coltivazione italiana, - Applicazione dei principi della Produzione integrata nell'ambito dell'agricoltura sostenibile.
<b>Peso e tipo confezione</b>	2,5 kg BUSTA
<b>Imballo Primario 1</b>	BUSTA
Qualità	Polietilene
Dimensioni	322,5 X 440 mm
Peso Netto	2,5 kg
Tara	0,018 kg
Peso Lordo	2,52 kg
<b>Imballo Secondario 1</b>	Cartone
Qualità	Cartone ondulato
Dimensioni	391x256x202 mm
Peso Netto	10 kg
Tara	0,279 kg

Peso Lordo	10,35 kg	
Num imballo primario per secondario	4	
<b>Pallet</b>	Europallet	
Dimensioni	80x120x196,0 cm	
Num Imballi secondari per pallet	81 (9 strati x 9 cartoni)	
<b>Codice EAN imballo primario</b>	8003495107058	
<b>Codice EAN imballo secondario</b>	08003495907054	
<b>TMC Mes</b>	24	
<b>Ingredienti</b>	Patate Novelle.	
<b>Istruzioni per l'uso</b>	<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 21 minuti. Utilizzare a piacere.</p> <p>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 21 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 5 minuti.</p> <p>Pentola: Versare il prodotto ancora surgelato in acqua bollente salata, attendere che l'acqua torni a bollire e lasciare cuocere 18 minuti, scolare ed utilizzare nel modo desiderato.</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:
Sapore	Tipico senza retrogusti estranei	-
Odore	Caratteristico senza odori anomali	-
Consistenza	Tenera e compatta non fibrosa o farinacea	-
Colore	Giallo tipico della varieta' utilizzata	-
Aspetto	Patate integre individuali	-
<b>Caratteristiche Merceologiche</b>		Valori determinati su 1000g di prodotto

Unità macchiate totali (n° pezzi)		16 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
(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
(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.	5 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.	5 n° pezzi
M.V.E. (N° pezzi)	sono i materiali di origine vegetale provenienti dalla pianta in considerazione non espressamente richiesti	2 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 verdi (N° pezzi)	sono le unità con presenza di verde > 50% della superficie	5 n° pezzi
Unità rotte (N° pezzi)	sono le unità che presentano rotture	7 n° pezzi
Unità con calibro >42 mm (n. pezzi)		6 n. pezzi
Unità con calibro 33 -37 mm (%)		max 10 %
Unità con calibro < 33 (N.pezzi)	su entrambi i lati	4 n. pezzi
<b>Caratteristiche chimico-fisiche</b>		
Residuo Secco (% in peso)		16

Perossidasi (sec.)		10 - 50
<b>Residui da prodotti fitosanitari e altri contaminanti</b>	Prodotto ottenuto dall'applicazione dei principi della produzione integrata, con un significativo impegno all'eliminazione dei residui da fitofarmaci che comunque non possono superare il 30 % del limite di legge previsto. Prodotto conforme alle norme Europee ed Italiane in vigore, riguardanti la quantità massima di 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	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 <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(*)

(\* ) 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 <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	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.

<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.
----------------------------------	--

**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