



SCHEDA TECNICA
PATATE A PEZZETTONI CON BUCCIA ROSSA SURGELATE
OROGEL FOOD SERVICE
1000 g BUSTA

OROGEL SOC. COOP. AGRICOLA CESENA
Cod. SM - 310178 Rev.2 del 04-10-2022

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 A PEZZETTONI CON BUCCIA ROSSA SURGELATE
Denominazione legale	Patate a pezzettoni con buccia rossa surgelate
Origine	UE
Marchio	OROGEL FOOD SERVICE
Peso e tipo confezione	1000 g BUSTA
Imballo Primario 1	BUSTA
Qualità	Polietilene
Dimensioni	270 X 270 mm
Peso Netto	1 kg
Tara	0,009 kg
Peso Lordo	1,01 kg
Imballo Secondario 1	Cartone
Qualità	Cartone ondulato
Dimensioni	391x256x149 mm
Peso Netto	6 kg
Tara	0,253 kg
Peso Lordo	6,31 kg
Num imballo primario per secondario	6

Pallet	Europallet	
Dimensioni	80x120x193,0 cm	
Num Imballi secondari per pallet	108 (12 strati x 9 cartoni)	
Codice EAN imballo primario	8003495101780	
Codice EAN imballo secondario	08003495901786	
TMC Mesi	24	
Ingredienti	Patate buccia rossa.	
Istruzioni per l'uso	<p>Forno ventilato: Stendere il prodotto ancora surgelato con un filo di olio in una teglia e mettere in forno ventilato preriscaldato a 220 °C. Attendere il ripristino della temperatura e lasciar cuocere 15 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 6 minuti. Togliere dal forno ed usare nel modo desiderato.</p>	
Caratteristiche organolettiche	Note descrittive:	Valori:
Colore	Pasta giallo-chiaro e buccia beige-rosato	-
Consistenza	Pastosa non molle	-
Sapore	Dolce e fragrante, senza retrogusti di terra o altro	-
Odore	Tipicamente fresco non forte	-
Aspetto	Pasta con buccia rossa a cubetti IQF	-
Caratteristiche Merceologiche		Valori determinati su 1000g di prodotto
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
M.V.E. (N° pezzi)	Sono i materiali di origine vegetale provenienti dalla pianta in considerazione non espressamente richiesti.	2 n° pezzi

Unità con taglio ossidato (N° PEZZI)	sono le unità che presentano sulla superficie di taglio, un evidente imbrunimento dovuto ad una prolungata esposizione all'aria prima della superficie	3 n° pezzi
Unità gravemente macchiate (N° pezzi)	Sono le unità che presentano macchie per una superficie totale superiore a 60 mmq.	7 n° pezzi
Agglomerati > 5 pezzi (N° pezzi)	sono gli agglomerati formati da più di 5 unità saldamente unite fra loro e di difficile disgregazione	3 n° pezzi
Agglomerati 3-5 pezzi (N° pezzi)	sono gli agglomerati formati da 3 a 5 unità saldamente unite fra loro e di difficile disgregazione	7 n° pezzi
Unità inverdite (N° pezzi)	sono i cubetti che presentano resti evidenti di buccia per una superficie totale superiore a 9 mmq	7 n° pezzi
Unità leggermente macchiate (N° pezzi)	Sono le unità che presentano macchie per una superficie totale inferiore a 60 mmq.	12 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	10 n° pezzi
Frammenti (g)	sono le unità che presentano un peso inferiore a 5 grammi.	80 g
Unità danneggiate meccanicamente (g)	sono i cubetti che evidenziano deformazioni dovute ad azioni meccaniche errate con una lunghezza superiore a 6 cm.	65 g
Caratteristiche chimico-fisiche		
Perossidasi (sec.)		10 - 50
Residuo Secco (% in peso)		16
Forme e dimensioni	Pezzettoni irregolari	
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 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	V(*)
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
------------	----------------

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

Modalità di conservazione	<u>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.</u>
----------------------------------	---

Certificazioni di stabilimento e adeguamento legislativo	<p>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.</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