



SCHEDA TECNICA  
PATATE SPICCHI GRIGLIATE GRAN GUSTO SURGELATE  
OROGEL FOOD SERVICE - I VEGETALI  
1000 g BUSTA

OROGEL SOC. COOP. AGRICOLA CESENA  
Cod. SM - 351403 Rev.1 del 04-10-2022

|                                     |   |
|-------------------------------------|---|
| <b>Fornitore</b>                    | OROGEL SOC. COOP. AGRICOLA - Via Dismano, 2830 - 47522 Cesena (FC)<br>Tel: 0547-3771 Fax: 0547-377016 Web <a href="http://www.orojel.it">www.orojel.it</a><br>Email: info@orojel.it |
| <b>Stabilimento</b>                 | CESENA: Via Dismano, 2830 47522 (FC) Italia   |
| <b>Nome del Prodotto</b>            | PATATE SPICCHI GRIGLIATE GRAN GUSTO SURGELATE   |
| <b>Denominazione legale</b>         | Patate a spicchi grigliate e condite, surgelate   |
| <b>Origine</b>                      | Prodotto realizzato in Italia   |
| <b>Marchio</b>                      | OROGEL FOOD SERVICE   |
| <b>Peso e tipo confezione</b>       | 1000 g BUSTA  |
| <b>Imballo Primario 1</b>           | BUSTA   |
| Qualità                             | Polietilene   |
| Dimensioni                          | 220 X 310 mm  |
| Peso Netto                          | 1 kg  |
| Tara                                | 0,009 kg  |
| Peso Lordo                          | 1,01 kg   |
| <b>Imballo Secondario 1</b>         | Cartone   |
| Qualità                             | Cartone ondulato  |
| Dimensioni                          | 391x256x149 mm  |
| Peso Netto                          | 6 kg  |
| Tara                                | 0,253 kg  |
| Peso Lordo                          | 6,3 kg  |
| Num imballo primario per secondario | 6   |

|                                       |  |   |
|---------------------------------------|--|---|
| <b>Pallet</b>                         | Europallet   |   |
| Dimensioni                            | 80x120x193,0 cm  |   |
| Num Imballi secondari per pallet      | 108 (12 strati x 9 cartoni)  |   |
| <b>Codice EAN imballo primario</b>    | 8003495514030  |   |
| <b>Codice EAN imballo secondario</b>  | 08003495914038   |   |
| <b>TMC Mesi</b>                       | 18   |   |
| <b>Ingredienti</b>                    | Patate grigliate 92%, olio extravergine di oliva, olio di semi di girasole, sale, rosmarino, aglio, salvia, pepe nero, peperoncino, alloro.  |   |
| <b>Istruzioni per l'uso</b>           | <p>Forno ventilato: Stendere il prodotto ancora surgelato in una teglia e mettere in forno ventilato preriscaldato a 190 °C. Attendere il ripristino della temperatura e lasciar cuocere 10 minuti.</p> <p>Padella: Versare il prodotto ancora surgelato in una padella antiaderente e far cuocere a fiamma moderata per 14 minuti.</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:                                 |
| Aspetto                               | Spicchi di patata grigliati, individuali e integri   | -                                       |
| Colore                                | Giallo non bianco  | -                                       |
| Odore                                 | Caratteristico senza odori estranei  | -                                       |
| Consistenza                           | Pastosa non molle  | -                                       |
| Sapore                                | Caratteristico senza sapori estranei   | -                                       |
| <b>Caratteristiche Merceologiche</b>  |  | Valori determinati su 1000g di prodotto |
| M.V.E. (N° pezzi)                     |  | 2 n° pezzi                              |
| M.E. (N° pezzi)                       |  | 0 n° pezzi                              |
| Unità gravemente macchiate (N° pezzi) |  | 8 n° pezzi                              |
| Unità ustionate (N° pezzi)            | > 50% superficie   | 5 n° pezzi                              |

|   |   |             |
|---|---|-------------|
| Unità danneggiate meccanicamente (N° pezzi)                                   |   | 9 n° pezzi  |
| Agglomerati 3-5 pezzi (N. pezzi)  |   | 5 n° pezzi  |
| Unità con lunghezza > 9,5 cm (n° pezzi)                                       |   | 5 n° pezzi  |
| Unità leggermente macchiate (N° pezzi)  |   | 10 n° pezzi |
| Frammenti (g)   | < 30 mm   | 50 g        |
| <b>Caratteristiche chimico-fisiche</b>  |   |             |
| Residuo Secco (% in peso)   |   | 30          |
| Dimensioni nominali   | Patate spicchi grigliate da prodotto fresco calibro 40/60 mm  |             |
| <b>Residui da prodotti fitosanitari e altri contaminanti</b>                  | 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. |             |
| <b>Modificazioni genetiche O.G.M / Radiazioni ionizzanti / Nanotecnologie</b> | Prodotto esente da organismi geneticamente modificati<br>Prodotto non sottoposto a radiazioni ionizzanti<br>Prodotto esente da nanotecnologie   |             |

| <b>Allergeni (Regolamento C.E.)<br/>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(*) |
| <b>(*) Il rischio di contaminazione viene mantenuto sotto controllo tramite procedura interna che ne previene normalmente la contaminazione accidentale.</b>   |   |      |

| Caratteristiche Microbiologiche **  | Unità di misura | VALORE TARGET | VALORE MAX        |
|---|-----------------|---------------|-------------------|
| Conta mesofili totale   | ufc/g           | -             | 3x10 <sup>5</sup> |
| Coliformi totali  | ufc/g           | -             | 10 <sup>3</sup>   |
| Escherichia coli  | ufc/g           | -             | 10                |
| Listeria monocytogenes  | ufc/g           | -             | 100               |
| Salmonella  | Assente in 25g  |               |                   |
| **Valori microbiologici da riferirsi al prodotto da consumarsi previa cottura |                 |               |                   |

| Dichiarazione Nutrizionale | Valori medi per 100g di prodotto |
|----------------------------|----------------------------------|
| Energia                    | 631 kJ                           |
| Energia                    | 151 kcal                         |
| Grassi totali              | 6,3 g                            |
| di cui acidi grassi saturi | 0,5 g                            |
| Carboidrati                | 20 g                             |

|                 |        |
|-----------------|--------|
| di cui zuccheri | 0,6 g  |
| Fibre           | 2,6 g  |
| Proteine        | 2,2 g  |
| Sale            | 0,75 g |

|                                  |   |
|----------------------------------|---|
| <b>Modalità di conservazione</b> | <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> |
|----------------------------------|---|

|   |   |
|---|---|
| <b>Certificazioni di stabilimento e adeguamento legislativo</b> | <p>CERTIFICAZIONE DI SISTEMA QUALITÀ ISO 9001<br/> CERTIFICAZIONE IFS<br/> CERTIFICAZIONE ISO 45001<br/> CERTIFICAZIONE ISO 14001</p> <p>Sistema HACCP applicato secondo la legislazione vigente.<br/> Trasporto effettuato in regime di temperatura controllata secondo quanto disposto dalle leggi vigenti.<br/> Tracciabilità gestita in conformità alla legislazione vigente.<br/> 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<br>RCQ               | C.Neri     |
| Verifica e Approvazione<br>DQI | S.Giorgini |

**Il presente documento è conforme alla copia digitale approvata e archiviata elettronicamente**