



SCHEDA TECNICA
ZUCCHINE RONDELLE PANATE SURGELATE
OROGEL - LE RICETTE VELOCI
1000 g BUSTA

OROGEL SOC. COOP. AGRICOLA CESENA
Cod. SM - 353303 Rev.0 del 12-11-2025

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	ZUCCHINE RONDELLE PANATE SURGELATE
Denominazione legale	Preparazione gastronomica surgelata a base di zucchine
Origine	Prodotto realizzato in Italia
Marchio	OROGEL
Peso e tipo confezione	1000 g BUSTA
Imballo Primario 1	BUSTA
Qualità	Polietilene
Dimensioni	270 X 300 mm
Peso Netto	1 kg
Tara	0,008 kg
Peso Lordo	1,01 kg
Imballo Secondario 1	Cartone
Qualità	Cartone ondulato
Dimensioni	391x256x132 mm
Peso Netto	4 kg
Tara	0,221 kg
Peso Lordo	4,25 kg
Num imballo primario per secondario	4

Pallet	Europallet	
Dimensioni	80x120x199,0 cm	
Num Imballi secondari per pallet	126 (14 strati x 9 cartoni)	
Codice EAN imballo primario	8003495533031	
Codice EAN imballo secondario	08003495933039	
TMC Mesi	24	
Ingredienti	Zucchine 50%, acqua, farina di mais, olio di semi di girasole, farina di FRUMENTO, amido di FRUMENTO, sale, paprika, curcuma. Può contenere tracce di UOVA, LATTE e derivati, SENAPE e SOIA.	
Istruzioni per l'uso	Forno ventilato: Stendere il prodotto ancora surgelato in una teglia e mettere in forno ventilato preriscaldato a 205 °C. Attendere il ripristino della temperatura e lasciar cuocere 9 minuti. Togliere dal forno, regolare di sale e servire. Friggitrice: Versare il prodotto ancora surgelato in olio bollente a 180 °C per 3 minuti fino a che non risulti dorato e croccante, scolare e asciugare con la carta da fritto. Regolare di sale e servire. Friggitrice ad aria: Per 400g di prodotto, preriscaldare la friggitrice ad aria a 200°C. Disporre il prodotto nel cestello, in un solo strato per avere una buona circolazione dell' aria. Cuocere per 9 minuti fino a doratura. Girare il prodotto una volta a metà cottura. Regolare di sale e servire. ISTRUZIONI PER L'USO RIFERITE AD 1 kg DI PRODOTTO. ALIMENTO DA CONSUMARSI PREVIA COTTURA.	
Caratteristiche organolettiche	Note descrittive:	Valori:
Odore	Gradevolmente fragrante	-
Colore	Esternamente dorato e internamente tipico della zuccina	-
Sapore	Caratteristico senza sapori estranei	-
Aspetto	Rondelle integre individuali	-
Consistenza	Esternamente croccante ed internamente tenera, non fibrosa	-
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 >=3 Pezzi (N. pezzi)	Sono gli agglomerati composti da almeno 3 unità saldamente unite fra loro e di difficile disaggregazione.	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
Unità inscurite (N° pezzi)	Sono le unità imbrunite a causa di una eccessiva frittura.	6 n. pezzi
Frammenti (% in peso)	Sono i pezzi inferiori al 25% del totale.	5 %
Unità rotte (N° pezzi)	Sono le unità rotte che presentano rotture o danneggiamenti dovuti da azioni meccaniche errate per almeno il 50% del volume.	7 n. pezzi
Impurità (N° pezzi)	Unità che presentano residui scuri di frittura.	7 n. pezzi
Unità prive di panatura (N° pezzi)	Sono le unità senza panatura per almeno il 50% di un lato.	8 n. pezzi
Caratteristiche chimico-fisiche		
Residuo Secco (% in peso)		Minimo 30 %
Dimensioni nominali	Spessore 13,5 +/- 2 mm	Spessore 13,5 +/- 2 mm
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	V	V
Presenza di crostacei e prodotti a base di crostacei	X	V(*)
Presenza di uova e prodotti a base di uova	T	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	T	V(*)
Presenza di latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)	T	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	T	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	10^4	10^5
Coliformi totali	ufc/g	-	5x10^2
Escherichia coli	ufc/g	-	10^2
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	917 kJ

Energia	220 kcal
Grassi totali	13 g
di cui acidi grassi saturi	1,2 g
Carboidrati	21 g
di cui zuccheri	6,5 g
Fibre	2,2 g
Proteine	3,6 g
Sale	0,6 g

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 RGC	A.Nanni

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