

PROPPY-GEL S.R.L.

Via delle Gaide, 2 - 12026 PIASCO CN
 Partita IVA 02068100045
 TEL. (0175) 64141 - FAX (0175) 64456
 E-MAIL: servizioqualita@rogelfrut.com

F.A.R. SOC. AGR. COOP.

Via Circonvallazione, 4 - 12020 ROSSANA CN
 Partita IVA 01701070045
 TEL. (0175) 64141 - FAX (0175) 64456
 E-MAIL: servizioqualita@rogelfrut.com



SP15 Rev. 22 del 20/12/2018
 Pagina 1 di 4

SPECIFICA TECNICA

PRODOTTO : PUREA DI FRAGOLA + 10 % SACCAROSIO

INGREDIENTI fragole, 10% saccarosio

DESCRIZIONE: purea di fragole prodotta da frutta fresca, confezionata con aggiunta del 10 % di saccarosio senza aggiunta di coloranti, né conservanti.

ORIGINE FRUTTA: Spagna, Egitto, Polonia

CONFEZIONE: **6 x 1 kg (6 brick di elopack in cartone ondulato)**
 EAN 13 (brick) 8032797130006
 EAN 14 (cartone) 18032797130003
1 x 11 kg (1 vaschetta in plastica)
 EAN 14 (vaschetta) 18032797130386

Tutti i materiali utilizzati per il confezionamento sono conformi alla normativa per i prodotti alimentari.

CARATTERISTICHE CHIMICHE

Brix (R.O. a 20°C) 16 min.
 Ph < 4
 Colore: rosso, tipico del frutto
 Sapore: tipico del frutto

Residui di pesticidi: conformi alla normativa europea vigente.

Valori nutrizionali medi per 100 g di prodotto

| | | |
|----------------------------|------|-------|
| Energia | Kj | 330 |
| | Kcal | 78 |
| Grassi | g | 0.02 |
| di cui acidi grassi saturi | g | 0.00 |
| Carboidrati | g | 18.84 |
| di cui zuccheri | g | 18.67 |
| Fibre | g | 0.3 |
| Proteine | g | 0.54 |
| Sale | g | 0.008 |

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Carica batterica totale < 5 x 10⁵ / g
 Escherichia Coli < 10 / g
 Salmonelle assenti / 25 g

SHELF LIFE 36 mesi dalla data di produzione
TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE ≤ -18° C

La frutta surgelata è prodotta nel rispetto dei criteri igienico – sanitari previsti dal piano di autocontrollo (Reg. CE 852/04), compreso il controllo al metal-detector.

PROPPY-GEL S.R.L.

Via delle Gaide, 2 - 12026 PIASCO CN
 Partita IVA 02068100045
 TEL. (0175) 64141 - FAX (0175) 64456
 E-MAIL: servizioqualita@rogelfrut.com

F.A.R. SOC. AGR. COOP.

Via Circonvallazione, 4 - 12020 ROSSANA CN
 Partita IVA 01701070045
 TEL. (0175) 64141 - FAX (0175) 64456
 E-MAIL: servizioqualita@rogelfrut.com



SP15 Rev. 22 del 20/12/2018
 Pagina 2 di 4

TECHNICAL SPECIFICATIONS

PRODUCT: **FROZEN STRAWBERRY PUREE + 10% SUCROSE**

INGREDIENTS: strawberry, 10% sucrose

DESCRIPTION: strawberry puree is obtained from fresh strawberries added with sucrose, immediatly frozen and packed, without using colorants or additives.

ORIGIN: Spain, Egypt, Poland

PACKING: **6 x 1 kg (6 elopack – carton)**
 EAN 13 (elopack) 8032797130006
 EAN 14 (carton) 18032797130003
1 x 11 kg (plastic box)
 EAN 14 (plastic box) 18032797130386

CHEMICAL – PHYSICAL FEATURES

Brix (at 20 °C) min 16
 Ph < 4
 Colour: red, typical of the fruit
 Taste: typical of the fruit

Pesticides' residue according to the European law.

Nutritional values (average) for 100 g of product:

| | | |
|--------------------|------|-------|
| Energy | Kj | 330 |
| | Kcal | 78 |
| Fat | g | 0.02 |
| of which saturates | g | 0.00 |
| Carbohydrate | g | 18.84 |
| of which sugars | g | 18.67 |
| Fibre | g | 0.3 |
| Protein | g | 0.54 |
| Salt | g | 0.008 |

MICROBIOLOGICAL FEATURES

Total batteric count < 5x10⁵ / g
 E. Coli < 10 / g
 Salmonelle absent / 25 g

STORAGE TEMPERATURE ≤ - 18°C
SHELF LIFE 36 months from production date

Frozen fruit process is in accordance to the main hygienic and security rules (Reg. CE 852/04), including metal detector control.

PROPPY-GEL S.R.L.

Via delle Gaide, 2 - 12026 PIASCO CN
 Partita IVA 02068100045
 TEL. (0175) 64141 - FAX (0175) 64456
 E-MAIL: servizioqualita@rogelfrut.com

F.A.R. SOC. AGR. COOP.

Via Circonvallazione, 4 - 12020 ROSSANA CN
 Partita IVA 01701070045
 TEL. (0175) 64141 - FAX (0175) 64456
 E-MAIL: servizioqualita@rogelfrut.com



SP15 Rev. 22 del 20/12/2018
 Pagina 3 di 4

TECHNISCHES PRODUKTDATENBLATT

PRODUKT: **ERDBEER-PÜREE + 10 % SACCHAROSE**

ZUTATEN: Erdbeeren, 10% Saccharose

BESCHREIBUNG: Erdbeer-Püree hergestellt aus frischen Früchten, mit Zusatz von 10% Saccharose, verpackt, ohne Zusatz von Farb- und Konservierungsstoffen.

URSPRUNGSLAND: Spanien, Ägypten, Polen

VERPACKUNG **1x11 kg (Plastikbehälter)**

EAN 14 (Plastikbehälter) 18032797130386

6 x 1 kg (6 Brickverpackungen von Elopac in gewelltem Karton)

EAN 13 (Brickverpackung) 8032797130006

EAN 14 (Karton) 18032797130003

Alle für die Verpackung eingesetzten Materialien entsprechen der Richtlinie für Lebensmittelprodukte.

CHEMISCHE EIGENSCHAFTEN

Brix (R.O. bei 20°C) 16 min

Ph < 4

Farbe: Rot, typische Farbe für die Frucht

Geschmack: Typischer Geschmack der Frucht

Pestizidrückstände: Gemäß der derzeit gültigen, europäischen Richtlinie.

Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g Produkt

| | | |
|-----------------------------|------|-------|
| Energie | Kj | 330 |
| | Kcal | 78 |
| Fett | g | 0.02 |
| davon gesättigte Fettsäuren | g | 0.00 |
| Kohlenhydrate | g | 18.84 |
| davon Zucker | g | 18.67 |
| Ballaststoffe | g | 0.3 |
| Eiweiß | g | 0.54 |
| Salz | g | 0.008 |

MIKROBIOLOGISCHE EIGENSCHAFTEN

Gesamtgehalt an Bakterien < 5x10⁵ / g
 Escherichia Coli < 10 / g
 Salmonellen nicht vorhanden / 25 g

Haltbarkeit 36 Monate ab Herstellungsdatum

AUFBEWAHRUNGSTEMPERATUR ≤ - 18°C

Das tiefgefrorene Obst wird in Übereinstimmung mit den vom Selbstkontrollplan (Reg. CE 852/04), vorgesehenen, hygienisch-sanitären Kriterien inklusive Metalldetektorkontrolle, hergestellt.

PROPPY-GEL S.R.L.

Via delle Gaide, 2 - 12026 PIASCO CN
 Partita IVA 02068100045
 TEL. (0175) 64141 - FAX (0175) 64456
 E-MAIL: servizioqualita@rogelfrut.com

F.A.R. SOC. AGR. COOP.

Via Circonvallazione, 4 - 12020 ROSSANA CN
 Partita IVA 01701070045
 TEL. (0175) 64141 - FAX (0175) 64456
 E-MAIL: servizioqualita@rogelfrut.com



SP15 Rev. 22 del 20/12/2018
 Pagina 4 di 4

Residui di pesticidi in accordo con la normativa europea vigente. La frutta e' priva di organismi geneticamente modificati (Reg.CE 1829/2003 e 1830/2003). La frutta surgelata non contiene gli allergeni ai sensi della direttiva 2003/89/CE e 2006/142/CE, e nel reparto dove essa viene prodotta non ci sono produzioni, contenenti allergeni.

Pesticides' residues according to the European law. The frozen fruits are free from GMO (Reg.CE 1829/2003 and 1830/2003). The frozen fruits doesn't contain allergens according directive 2003/89/CE and 2006/142/CE , In the department where it is produced, there aren't productions containing allergens.

Pestizid Rückstände entsprechen dem Europäischen Gesetz. Die gefrorenen Früchte sind frei von GVO (Reg. CE 1829/2003 und 1830/2003).

Die gefrorenen Früchte enthalten keine Allergene gemäss Richtlinien 2003/89/CE und 2006/142/CE, in der Abteilung werden keine Produkte welche Allergene enthalten, produziert.

| ALLERGENI / ALLERGENS / ALLERGENE: | SI / YES/ JA | NO / NEIN |
|--|---------------------|------------------|
| Cereali che contengono glutine / Cereals containing gluten / Glutenhaltiges Getreide | | X |
| Crostacei / Crustaceans / Krebstiere | | X |
| Uova / Eggs / Eier | | X |
| Pesche / Fish / Fische | | X |
| Arachidi / Peanuts / Erdnüsse | | X |
| Grani di Soia / Soya beans / Sojabohnen | | X |
| Latte / Milk / Milch | | X |
| Frutta a guscio / Nuts / Hartschalenobst | | X |
| Sedano / Celery / Sellerie | | X |
| Senape / Mustard / Senf | | X |
| Semi di sesamo / Sesame seeds / Sesamsamen | | X |
| Anidride solforosa e solfiti / Sulfur dioxide and sulphites / Schwefeldioxid & Sulfite | | X |
| Lupino / Lupine / Lupine | | X |
| Molluschi / Mollusc / Weichtiere | | X |

| INFORMAZIONI SUPPLEMENTARI / MORE INFORMATION / ZUSATZINFORMATIONEN : | SI / YES/ JA | NO / NEIN |
|--|---------------------|------------------|
| CO2 neutro / CO2 neutral / CO2 neutral | | X |
| Organismo geneticamente modificato / GMO / Mit GVO | | X |
| Nanotecnologia / Nanotechnology / Nanotechnologie | | X |
| Radiazioni ionizzanti / Ionizing radiation / Ionisierende Strahlen | | X |
| Antibiotici / Antibiotic / Antibiotika | | X |
| Ormoni / Hormone / Hormone | | X |
| Prodotti che aumentano la performance / Product that increases performance / Leistungsförderungsmittel | | X |
| Olio di palma / Palm oil / Palmöl | | X |
| Olio di soia / Soybean oil / Sojaöl | | X |
| Olio di girasole / Sunflower oil / Sonnenblumenöl | | X |
| Olio di colza / Colza oil / Rapsöl | | X |
| Grassi idrogenati / Hydrogenated fats / Gerhärtete Fette | | X |
| Alcool / Alcoholic / Alkoholhaltig | | X |
| Caffeina / Caffeinated / Koffeinhaltig | | X |
| Sale da cucina iodato / Of iodized salt / Jodiertes Kochsalz | | X |
| Colorante artificiale / Artificial coloring / Künstliche Farbstoffe | | X |
| Prodotti di conservazione / Product storage / Konservierungsmittel | | X |
| Antiossidante / Antioxidant / Antioxidationsmittel | | X |
| Fosfato / Phosphate / Phosphate | | X |