

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. 24 del 03/02/2020
 Pagina 1 di 3

SPECIFICA TECNICA

PRODOTTO : PUREA DI FRAGOLA + 10 % SACCAROSIO

INGREDIENTI fragole, 10% saccarosio

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

ORIGINE FRUTTA: UE e/o non UE

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

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 10 ⁵	ufc/g
Muffe e lieviti	<10000	ufc/g
Escherichia Coli	< 10	ufc/g
coliformi tot	< 1000	ufc/g
listeria m.	assente	/ 25g
Salmonelle	assenti	/ 25 g

SHELF LIFE 36 mesi dalla data di produzione

TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE ≤ -18° C

Il prodotto:

- non contiene gli allergeni elencati nel REGOLAMENTO (UE) N. 1169/2011 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO del 25 ottobre 2011
- rispetta le normative di riferimento europee in merito a pesticidi
- e' privo di organismi geneticamente modificati (Reg.CE 1829/2003 e 1830/2003) e non subisce alcun trattamento di irraggiamento.
- è realizzato nel rispetto dei criteri igienico – sanitari previsti dal reg. CE 852/04

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. 24 del 03/02/2020
 Pagina 2 di 3

TECHNICAL SPECIFICATIONS

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

INGREDIENTS: strawberry, 10% sucrose

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

ORIGIN: EU and/ or non EU

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

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 Plate Count:	< 5x10 ⁵	cfu / g
Molds and yeasts:	<10000	cfu / g
E. Coli:	<10	cfu / g
Total Coliforms:	<1000	cfu / g
Listeria M.:	absent	/ 25g
Salmonella:	absent	/ 25 g

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

The product:

- does not contain the allergens listed in REGULATION (EU) No. 1169/2011 OF THE EUROPEAN PARLIAMENT AND OF THE COUNCIL of 25 October 2011
- complies with the European reference regulations regarding pesticides
- is free of genetically modified organisms (REGULATION (EC) No 1829/2003 and No 1830/2003) and it is not subjected to ionizing treatment
- is manufactured according to REGULATION (EC) No 852/2004 OF THE EUROPEAN PARLIAMENT AND OF THE COUNCIL of 29 April 2004 on the hygiene of foodstuffs

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. 24 del 03/02/2020
 Pagina 3 di 3

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: EU und/oder nicht-EU

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

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 KBE/g

Escherichia Coli < 10 KBE/g

Salmonellen nicht vorhanden / 25 g

Schimmelpilze und Hefen: <10000 KBE / g

Gesamtzahl der Coliformen: <1000 KBE / g

Haltbarkeit 36 Monate ab Herstellungsdatum

AUFBEWAHRUNGSTEMPERATUR ≤ -18°C

Das Produkt:

- enthält nicht die in der Verordnung (EU) Nr. 1169/2011 des Europäischen Parlament und des Rates vom 25.10.2011 aufgeführten Allergene.
- entspricht den Europäischen Referenzverordnungen über Pestizide.
- ist frei von genetisch veränderten Organismen (Reg. EG 1829/2003 und 1830/2003) und unterzieht sich keiner Strahlbehandlung.
- erfolgt in Übereinstimmung mit den hygienisch-sanitären Kriterien, die in Reg. EG 852/04 festgehalten