

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



SP557 Rev. 1 del 05/10/2022
Pagina 1 di 3

SPECIFICA TECNICA

PRODOTTO	PUREA DI UVA FRAGOLA SURGELATA
INGREDIENTI	Uva Fragola
PROVENIENZA FRUTTA	UE e/o non UE
CONFEZIONE	6x1 Kg

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

Brix (a 20 °C)	min 15
Ph	<4
Colore:	tipico del frutto
Sapore:	tipico del frutto
Odore:	tipico del frutto

Valori medi nutrizionali per 100 g di prodotto

Energia	kJ	289
	Kcal	69
Grassi	g	0.2
Di cui acidi grassi saturi	g	0.1
Carboidrati	g	18.1
Di cui zuccheri	g	15.5
Fibre	g	0.9
Proteine	g	0.7
Sale	g	0.005

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Carica batterica totale	< 2.000.000 ufc/g
Muffe e lieviti	< 500.000 ufc/g
E. Coli	< 100 ufc/g
Salmonelle / Listeria	assenti /25 g

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

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



SP557 Rev. 1 del 05/10/2022
 Pagina 2 di 3

TECHNICAL SPECIFICATIONS

PRODUCT: **ISABELLA (GRAPE) FROZEN PUREE**
 INGREDIENTS: Isabella (grape)
 ORIGIN: EU and/ or non EU
 PACKING: **6 x 1 kg (6 elopack – carton)**

CHEMICAL – PHYSICAL FEATURES

Brix (at 20 °C) min 15
 Ph < 4
 Colour: typical of the fruit
 Taste: typical of the fruit

Nutritional values (average) for 100 g of product:

Energy	Kj	289
	Kcal	69
Fat	g	0.2
of which saturates	g	0.1
Carbohydrate	g	18.1
of which sugars	g	15.5
Fibre	g	0.9
Protein	g	0.7
Salt	g	0.005

MICROBIOLOGICAL FEATURES

Total Plate Count: < 2.000.000 cfu / g
 Molds and yeasts: < 500.000 cfu / g
 E. Coli: <100 cfu / g
 Listeria M.: absent / 25g
 Salmonella: absent / 25 g

STORAGE TEMPERATURE $\leq -18^{\circ}\text{C}$
 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



SP557 Rev. 1 del 05/10/2022
Pagina 3 di 3

TECHNISCHES PRODUKTDATENBLATT

PRODUKT: **ISABELLA (REBSORTE) PÜREE**

ZUTATEN: Isabella (Rebsorte)
URSPRUNGSLAND: EU und/oder nicht-EU

VERPACKUNG **6 x 1 kg (6 Brickverpackungen von Elopack in gewelltem Karton)**

CHEMISCHE EIGENSCHAFTEN

Brix (R.O. bei 20°C) 15 min
Ph < 4
Farbe: typische Farbe für die Frucht
Geschmack: Typischer Geschmack der Frucht

Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g Produkt

Energie	Kj	289
	Kcal	69
Fett	g	0.2
davon gesättigte Fettsäuren	g	0.1
Kohlenhydrate	g	18.1
davon Zucker	g	15.5
Ballaststoffe	g	0.9
Eiweiß	g	0.7
Salz	g	0.005

MIKROBIOLOGISCHE EIGENSCHAFTEN

Gesamtgehalt an Bakterien < 2.000.000 KBE/g
Escherichia Coli < 100 KBE/g
Salmonellen/literia nicht vorhanden / 25 g
Schimmelpilze und Hefen: < 500.000 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