

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



SP168 Rev. 7 del 18/06/2024
Pagina 1 di 3

SPECIFICA TECNICA

PRODOTTO: PUREA DI AÇAÍ

INGREDIENTI açaí, acqua, regolatore di acidità: acido citrico
DESCRIZIONE: purea di açaí, confezionata senza aggiunta di coloranti, né conservanti.
CONFEZIONE: **6 x 1 kg (6 vaschette in plastica in cartone ondulato)**
EAN 13 (vaschetta) 8032797134639
EAN 14 (cartone) 18032797134636

CARATTERISTICHE CHIMICHE

Brix (R.O. a 20°C)	2 - 5
PH	< 4.5
COLORE	viola, tipico del frutto
SAPORE	tipico del frutto

Valori nutrizionali medi per 100 g

Energia	KJ	293.08
	Kcal	70
Grassi	g	5.40
di cui acidi grassi saturi	g	1.70
Carboidrati	g	4.30
di cui zuccheri	g	0.10
Fibre	g	4.20
Proteine	g	1.10
Sale	g	0.03

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Carica batterica totale	< 10 ⁵ ufc/g
Escherichia Coli	< 10 ufc/g
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



SP168 Rev. 7 del 18/06/2024
Pagina 2 di 3

TECHNICAL SPECIFICATIONS

PRODUCT: **AÇAÍ PUREE**

INGREDIENTS: açai, water, acidity regulator: citric acid

DESCRIPTION: açai puree packed without using colorants and preservatives.

PACKAGING: **6 x 1 kg (6 plastic box – carton)**
EAN 13 (plastic box) 8032797134639
EAN 14 (carton) 18032797134636

CHEMICAL – PHYSICAL FEATURES

Brix (at 20 °C) 2 - 5
PH < 4.5
COLOUR purple, typical of the fruit
TASTE typical of the fruit

Nutritional values (average) for 100 g of product:

Energy	KJ	293.08
	Kcal	70
Fat	g	5.40
of which saturates	g	1.70
Carbohydrate	g	4.30
of which sugars	g	0.10
Fibre	g	4.20
Protein	g	1.10
Salt	g	0.03

MICROBIOLOGICAL FEATURES

Total batteric count < 10⁵ cfu/g
E. Coli < 10 cfu/g
Salmonelle 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



SP168 Rev. 7 del 18/06/2024
Pagina 3 di 3

TECHNISCHES PRODUKTDATENBLATT**PRODUKT:****AÇAÍ-PÜREE****ZUTATEN:**

Açaí- Püree, Wasser, Säureregulator: Zitronensäure

BESCHREIBUNG:

Açaí-Püree, ohne Zusatz von Farb- und Konservierungsstoffen, verpackt.

VERPACKUNG

6 x 1 kg (6 Plastikbehälter - in gewellten Karton)

EAN 13 (Plastikbehälter) 8032797134639

EAN 14 (Karton) 18032797134636

CHEMISCHE EIGENSCHAFTEN

Brix (R.O. bei 20°C)

2 - 5

Ph

< 4.5

FARBE

Violett, typische Farbe für die Frucht

GESCHMACK

typischer Geschmack der Frucht

Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g Produkt

Energie	KJ	293.08
	Kcal	70
Fett	g	5.40
davon gesättigte Fettsäuren	g	1.70
Kohlenhydrate	g	4.30
davon Zucker	g	0.10
Ballaststoffe	g	4.20
Eiweiß	g	1.10
Salz	g	0.03

MIKROBIOLOGISCHE EIGENSCHAFTEN

Gesamtgehalt an Bakterien < 10⁵ KBE/g

Escherichia Coli < 10 KBE/g

Salmonellen nicht vorhanden / 25 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.