

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



SP13 Rev. 21 del 23/01/2024
Pagina 1 di 3

SPECIFICA TECNICA

PRODOTTO : PUREA SURGELATA DI MIRTILLO + 10 % SACCAROSIO

INGREDIENTI mirtilli, 10% saccarosio

ORIGINE FRUTTA: UE e/o non UE

CONFEZIONE: **1x11 kg (vaschetta in plastica)**

EAN 14 (vaschetta) 18032797131314

6 x 1 kg (6 brick di elopack in cartone ondulato)

EAN 13 (brick) 8032797130655

EAN 14 (cartone) 18032797130652

1 x 200 kg (fusto metallico con all'interno un sacco per alimenti)

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

CARATTERISTICHE CHIMICHE

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

Residui di pesticidi: conformi alla normativa europea vigente.

Valori medi nutrizionali per 100 g di prodotto

Energia	Kj	323
	Kcal	76
Grassi	g	0.03
di cui acidi grassi saturi	g	0.00
Carboidrati	g	18.63
di cui zuccheri	g	17.99
Fibre	g	2.3
Proteine	g	0.32
Sale	g	0.003

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

MIRTILLO PASTORIZZATO_PUREA_SP13-
1501019012021701001_1501015013021728001_1501019061021701001

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



SP13 Rev. 21 del 23/01/2024
Pagina 2 di 3

TECHNICAL SPECIFICATIONS

PRODUCT: BLUEBERRY FROZEN PUREE + 10% SUCROSE

INGREDIENTS: blueberry, 10% sucrose

ORIGIN EU and/or non EU

PACKING **1x11 kg (plastic box)**

EAN 14 (plastic box) 18032797131314

6 x 1kg (6 elopack – carton)

EAN 13 (elopack) 8032797130655

EAN 14 (carton) 18032797130652

1 x 200 kg (bag in drums)

CHEMICAL – PHYSICAL FEATURES

Brix (at 20 °C) 16 min.
Ph < 4
Colour: dark violet, 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	323
	Kcal	76
Fat	g	0.03
of which saturates	g	0.00
Carbohydrate	g	18.63
of which sugars	g	17.99
Fibre	g	2.3
Protein	g	0.32
Salt	g	0.003

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



SP13 Rev. 21 del 23/01/2024
Pagina 3 di 3

TECHNISCHES PRODUKTDATENBLATT

PRODUKT: **BLAUBEER GEFROREN PÜREE + 10 % SACCHAROSE**

ZUTATEN: Blaubeeren, 10% Saccharose

URSPRUNGSLAND: EU und/oder nicht-EU

VERPACKUNG **1x11 kg (Plastikbehälter)**
EAN 14 (Plastikbehälter) 18032797131314
6 x 1 kg (6 Brickverpackungen von Elopac in gewelltem Karton)
EAN 13 (Brickverpackung) 8032797130655
EAN 14 (Karton) 18032797130652
1 x 200 kg (Metalltrommel mit einem Lebensmittelbeutel darin)

CHEMISCHE EIGENSCHAFTEN

Brix (R.O. bei 20°C) 16 min.
Ph < 4
Farbe: Dunkelviolett, typische Farbe für die Frucht
Geschmack: Typischer Geschmack der Frucht

Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g Produkt

Energie	Kj	323
	Kcal	76
Fett	g	0.03
davon gesättigte Fettsäuren	g	0.00
Kohlenhydrate	g	18.63
davon Zucker	g	17.99
Ballaststoffe	g	2.3
Eiweiß	g	0.32
Salz	g	0.003

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.