

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



SP93 Rev. 24 del 23/01/2024
Pagina 1 di 3

SPECIFICA TECNICA

PRODOTTO : LATTE DI COCCO SURGELATO

INGREDIENTI: cocco, acqua

ORIGINE FRUTTA: non UE

CONFEZIONE: **6 x 1 kg (6 vaschette in plastica in cartone ondulato)**

EAN 13 (vaschetta) 8032797134004

EAN 14 (cartone) 18032797134001

1 x 10 kg (vaschette in plastica)- Prodotto su ordinazione, fuori listino

CARATTERISTICHE CHIMICHE

pH < 6.7

Valori nutrizionali medi per 100 g:

Energia	kJ	756
	Kcal	180
Grassi	g	17.84
di cui acidi grassi saturi	g	15.68
Carboidrati	g	3.01
di cui zuccheri	g	2.17
Fibre	g	0
Proteine	g	1.84
Sale	g	0.11

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Carica batterica totale < 10⁵ 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



SP93 Rev. 24 del 23/01/2024
Pagina 2 di 3

TECHNICAL SPECIFICATIONS

PRODUCT: FROZEN COCONUT MILK

INGREDIENTS: Coconut, water

ORIGIN non-EU

PACKING **6 x 1 kg (6 plastic box – carton)**

EAN 13 (plastic box) 8032797134004

EAN 14 (carton) 18032797134001

1 x 10 kg (plastic box) - Product made to order, out of list

CHEMICAL – PHYSICAL FEATURES

pH < 6.7

Nutritional values (average) for 100 g of product:

Energy	kJ	756
	Kcal	180
Fat	g	17.84
of which saturates	g	15.68
Carbohydrate	g	3.01
of which sugars	g	2.17
Fibre	g	0
Protein	g	1.84
Salt	g	0.11

MICROBIOLOGICAL FEATURES

Total batteric count	< 10 ⁵ 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



SP93 Rev. 24 del 23/01/2024
Pagina 3 di 3

TECHNISCHES PRODUKTDATENBLATT

PRODUKT: GEFROREN NATÜRLICHE KOKOSNUSS-MILCH

ZUTATEN: Kokosnuss, Wasser

URSPRUNGSLAND: Nicht-EU

VERPACKUNG

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

EAN 13 (Plastikbehälter) 8032797134004

EAN 14 (Karton) 18032797134001

1x10 kg (Plastikbehälter)

Produkte die in der Liste nicht aufgeführt sind, bitte extra bestellen

CHEMISCHE EIGENSCHAFTEN

pH < 6.7

Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g Produkt

Energie	Kj	756
	Kcal	180
Fett	g	17.84
davon gesättigte Fettsäuren	g	15.68
Kohlenhydrate	g	3.01
davon Zucker	g	2.17
Ballaststoffe	g	0
Eiweiß	g	1.84
Salz	g	0.11

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.