

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



SP97 Rev. 17 del 23/01/2024
Pagina 1 di 3

SPECIFICA TECNICA

PRODOTTO : **PUREA SURGELATA DI PAPAYA**

INGREDIENTI Papaya, regolatore di acidità: acido citrico

ORIGINE FRUTTA: non UE

CONFEZIONE: **6 x 1 kg (6 brick di elopak in cartone ondulato)**

EAN 13 (brick) 8032797131003

EAN 14 (cartone) 18032797131000

CARATTERISTICHE CHIMICHE

Brix (R.O. a 20°C) 8.5-10.0

PH 3.5-4.4

Valori nutrizionali medi per 100 g

Energia	kJ	135
	Kcal	32
Grassi	g	0.12
di cui acidi grassi saturi	g	0.04
Carboidrati	g	8.1
di cui zuccheri	g	4.9
Fibre	g	1.49
Proteine	g	0.5
Sale	g	0.005

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



SP97 Rev. 17 del 23/01/2024
Pagina 2 di 3

TECHNICAL SPECIFICATIONS

PRODUCT: PAPAYA FROZEN PUREE

INGREDIENTS: Papaya, acidity regulator: citric acid.
ORIGIN non EU

PACKING **6 x 1 kg (6 elopack – carton)**
EAN 13 (elopack) 8032797131003
EAN 14 (carton) 18032797131000

CHEMICAL – PHYSICAL FEATURES

Brix (at 20 °C) 8.5 – 10.0
Ph 3.5 – 4.4

Indicative nutrition values (100g of product)

Energy	KJ	135
	Kcal	32
Fat	g	0.12
of which saturates	g	0.04
Carbohydrate	g	8.1
of which sugars	g	4.9
Fibre	g	1.49
Protein	g	0.5
Salt	g	0.005

MICROBIOLOGICAL FEATURES

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



SP97 Rev. 17 del 23/01/2024
Pagina 3 di 3

TECHNISCHES PRODUKTDATENBLATT**PRODUKT:****GEFROREN PAPAYA-PÜREE****ZUTATEN:**

Papaya, Säureregulator: Zitronensäure

URSPRUNGSLAND:

nicht EU

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

EAN 13 (Brickverpackung) 8032797131003

EAN 14 (Karton) 18032797131000

CHEMISCHE EIGENSCHAFTEN

Brix (R.O. bei 20°C)

8.5 – 10.0

Ph

3.5 – 4.4

Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g Produkt

Energie	KJ	135
	Kcal	32
Fett	g	0.12
davon gesättigte Fettsäuren	g	0.04
Kohlenhydrate	g	8.1
davon Zucker	g	4.9
Ballaststoffe	g	1.49
Eiweiß	g	0.5
Salz	g	0.005

MIKROBIOLOGISCHE EIGENSCHAFTENGesamtgehalt 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.