

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



SP143 Rev. 22 del 23/01/2024
Pagina 1 di 3

SPECIFICA TECNICA

PRODOTTO : **PUREA DI AMARENA + 10 % SACCAROSIO**
INGREDIENTI: amarene, 10% saccarosio
ORIGINE FRUTTA: UE e/o non UE
CONFEZIONE: **6 x 1 kg (6 brick di elopack in cartone ondulato)**
EAN 13 (brick) 8032797131126
EAN 14 (cartone) 18032797131123
6X1 kg (6 vaschette di plastica in cartone ondulato)

CARATTERISTICHE CHIMICHE

Brix (R.O. a 20°C) 16 min
PH < 4

Valori medi nutrizionali per 100 g di prodotto

Energia	KJ	346
	Kcal	81
Grassi	g	0.03
di cui acidi grassi saturi	g	0.00
Carboidrati	g	19.02
di cui zuccheri	g	18.38
Fibre	g	0.50
Proteine	g	1.01
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

TECHNICAL SPECIFICATIONS

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



SP143 Rev. 22 del 23/01/2024
Pagina 2 di 3

PRODUCT: **FROZEN SOURCHERRY PUREE + 10% SUCROSE**
INGREDIENTS: sourcherry, sucrose 10%
ORIGIN EU And/or non EU
PACKING **6 x 1 kg (6 elopack / carton)**
6 x 1 kg (6 plastic containers / carton)
EAN 13 (elopack) 8032797131126
EAN 14 (carton) 18032797131123

CHEMICAL – PHYSICAL FEATURES

Brix (at 20 °C) 16 min
Ph < 4

Nutritional values (average) for 100 g of product:

Energy	KJ	346
	Kcal	81
Fat	g	0.03
of which saturates	g	0.00
Carbohydrate	g	19.02
of which sugars	g	18.38
Fibre	g	0.50
Protein	g	1.01
Salt	g	0.005

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



SP143 Rev. 22 del 23/01/2024
Pagina 3 di 3

TECHNISCHES PRODUKTDATENBLATT

PRODUKT: **SAUERKIRSCH-PÜREE + 10 % SACCHAROSE**
ZUTATEN: Sauerkirschen, 10% Saccharose
URSPRUNGSLAND: EU und/oder nicht-EU
VERPACKUNG: **6 x 1 kg (6 Brickverpackungen von Elopac in gewelltem Karton)**
EAN 13 (Brickverpackung) 8032797131126
EAN 14 (Karton) 18032797131123

CHEMISCHE EIGENSCHAFTEN

Brix (R.O. bei 20°C) 16 min
Ph < 4

Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g Produkt

Energie	KJ	346
	Kcal	81
Fett	g	0.03
davon gesättigte Fettsäuren	g	0.00
Kohlenhydrate	g	19.02
davon Zucker	g	18.38
Ballaststoffe	g	0.50
Eiweiß	g	1.01
Salz	g	0.005

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.