

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



SP32 Rev. 21 del 23/01/2024
Pagina 1 di 2

SPECIFICA TECNICA**PRODOTTO****FRAGOLE TOUT-VENENT I.Q.F.****INGREDIENTI:**

fragole non calibrate

DESCRIZIONE:

I frutti sono sani, maturi e surgelati singolarmente

PROVENIENZA FRUTTA:

UE e/o non UE

CONFEZIONE:**1 x 10 kg (sacchetto polietilene – cartone ondulato)****4 x 2.5 kg (sacchetto polietilene – cartone ondulato)**

EAN 13 (sacchetto) 8032797130099

EAN 14 (cartone) 48032797130097

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

Brix (a 20 °C)

> 6.0

Colore:

rosso, tipico del frutto

Sapore:

intenso, tipico del frutto

Odore:

tipico del frutto

Valori medi nutrizionali per 100 g di prodotto

Energia	Kj	113
	Kcal	27
Grassi	g	0.4
di cui acidi grassi saturi	g	0.0
Carboidrati	g	5.3
di cui zuccheri	g	5.3
Fibre	g	1.6
Proteine	g	0.9
Sale	g	0.005

Difettosità

Sovra maturo	5 %
Frutti verdi non maturi	5 %
Frutti con parti bianche	5 %
Piccioli o parti di picciolo	5/1 kg
Corpi estranei	assenti

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Carica batterica totale

< 10⁶ ufc/g

E. Coli

< 10 ufc /g

Salmonelle

assenti /25 g

TEMPERATURA DI STOCCAGGIO

– 18°C

SHELF LIFE

36 mesi dalla data di produzione

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

FRAGOLE TV_SP32-1110417011900801001_1110414041300801001

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



SP32 Rev. 21 del 23/01/2024
Pagina 2 di 2

TECHNICAL SPECIFICATION**PRODUCT I.Q.F. STRAWBERRIES - "TOUT-VENENT"**

INGREDIENTS: non-calibrated strawberries
DESCRIPTION: fruits are healthy, ripe and individually frozen
ORIGIN: EU and / or non EU
PACKAGING: **1 x 10 kg (polyethylene bag – carton)**
4 x 2.5 kg (polyethylene bag – carton)
EAN 13 (bag) 8032797130099
EAN 14 (carton) 48032797130097

CHEMICAL – PHYSICAL FEATURES

Brix (at 20 °C) > 6.0
Colour: red, typical of the fruit
Taste: intense, typical of the fruit
Smell: typical of the fruit

Nutritional values (average) for 100 g of product

Energy	Kj Kcal	113 27
Fat	g	0.4
of which saturates	g	0.0
Carbohydrate	g	5.3
of which sugars	g	5.3
Fibre	g	1.6
Protein	g	0.9
Salt	g	0.005

Defects

Overripe fruits	5 %
Unripe green fruits	5 %
Fruits with white parts	5 %
Stems or part of	5/1 kg
Foreign bodies	absent

MICROBIOLOGICAL FEATURES

Total batteric count < 10⁶ 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

FRAGOLE TV_SP32-1110417011900801001_1110414041300801001