

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



SP644 Rev. 3 del 23/01/2024
Pagina 1 di 3

SPECIFICA TECNICA

PRODOTTO : PUREA SURGELATA DI CACHI

INGREDIENTI cachi, antiossidante acido L-ascorbico
ORIGINE FRUTTA: UE
CONFEZIONE: **6 x 1 kg (6 brick di elopack in cartone ondulato)**
EAN 13 (brick) 8032797136664
EAN 14 (cartone) 18032797136685

CARATTERISTICHE CHIMICHE

Brix (R.O. a 20°C) 15 min

Valori nutrizionali medi per 100 g di prodotto

Energia	Kj	293
	Kcal	70
Grassi	g	0.19
di cui acidi grassi saturi	g	0.02
Carboidrati	g	18.6
di cui zuccheri	g	12.5
Fibre	g	3.6
Proteine	g	0.58
Sale	g	0.003

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Carica batterica totale < 3.000.000 ufc/g
Muffe e lieviti < 500.000 ufc/g
E. Coli < 100 ufc/g
Salmonelle / Listeria 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



SP644 Rev. 3 del 23/01/2024
Pagina 2 di 3

TECHNICAL SPECIFICATIONS

PRODUCT: PERSIMMON FROZEN PUREE

INGREDIENTS: persimmon, antioxidant L-ascorbic acid
FRUIT ORIGIN: EU

PACKING: 6 x 1 kg (6 elopack – carton)
EAN 13 (elopack) 8032797136664
EAN 14 (carton) 18032797136685

CHEMICAL – PHYSICAL FEATURES

Brix (at 20 °C) 15 min

Pesticides' residue according to the European law.

Nutritional values (average) for 100 g of product:

Energy	Kj	293
	Kcal	70
Fat	g	0.19
of which saturates	g	0.02
Carbohydrate	g	18.6
of which sugars	g	12.5
Fibre	g	3.6
Protein	g	0.58
Salt	g	0.003

MICROBIOLOGICAL FEATURES

Total batteric count	< 3.000.000 ufc/g
Moulds and Yeasts	< 500.000 ufc/g
E. Coli	< 100 ufc/g
Salmonelle	absent / 25 g

STORAGE TEMPERATURE $\leq -18^{\circ}\text{C}$

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



SP644 Rev. 3 del 23/01/2024
Pagina 3 di 3

TECHNISCHES PRODUKTDATENBLATT

PRODUKT: **KAKI GEFROREN PÜREE**

ZUTATEN: Kaki, Antioxidationsmittel L-Ascorbinsäure

URSPRUNGSLAND: EU

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

EAN 13 (Brickverpackung) 8032797136664

EAN 14 (Karton) 18032797136685

CHEMISCHE EIGENSCHAFTEN

Brix (R.O. bei 20°C) 15 min

Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g Produkt

Energie	Kj	293
	Kcal	70
Fett	g	0.19
davon gesättigte Fettsäuren	g	0.02
Kohlenhydrate	g	18.6
davon Zucker	g	12.5
Ballaststoffe	g	3.6
Eiweiß	g	0.58
Salz	g	0.003

MIKROBIOLOGISCHE EIGENSCHAFTEN

Gesamtgehalt an Bakterien < 3.000.000 KBE/ g

Schimmelpilze und Hefen < 500.000 KBE/ g

Escherichia Coli < 100 KBE/ g

Salmonellen nicht vorhanden / 25 g

Haltbarkeit 36 Monate ab Herstellungsdatum

AUFBEWAHRUNGSTEMPERATUR $\leq -18^{\circ}\text{C}$

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.