

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



SP620 Rev. 00 – 16/02/2024
Pagina 1 di 3

SPECIFICA TECNICA**PRODOTTO****PUREA DI FICHI VERDI****INGREDIENTI**

Fichi Verdi

PROVENIENZA FRUTTA

UE e/o non UE

CONFEZIONE**6 x 1 kg. (vaschette plastica)**

EAN 13 (vaschette) 8032797136848

EAN 14 (cartone) 18032797137255

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

Brix (a 20 °C)

13 min.

Colore:

marrone chiaro

Sapore:

tipico del frutto

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Carica batterica totale

< 10⁷ ufc/g

E. Coli

< 10 ufc /g

Salmonelle

assenti /25 g

Valori medi nutrizionali per 100 g di prodotto

Energia	kJ	310
	Kcal	74
Grassi	g	0.3
Di cui acidi grassi saturi	g	0.1
Carboidrati	g	19.2
Di cui zuccheri	g	16.3
Fibre	g	2.9
Proteine	g	0.8
Sale	g	0.003

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

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



SP620 Rev. 00 – 16/02/2024
Pagina 2 di 3

TECHNICAL SPECIFICATIONS**PRODUCT****GREEN FIGS PUREE****INGREDIENTS**

Green Figs

ORIGIN

EU and/or non EU

PACKING**6x1 kg (plastic containers)**

EAN 13 (plastic container) 8032797136848

EAN 14 (carton box) 18032797137255

CHEMICAL – PHYSICAL FEATURES

Brix (at 20 °C)

13 min.

Colour:

light brown

Taste:

typical of the fruit

MICROBIOLOGICAL FEATURES

Total batteric count

< 10⁷ ufc/g

E. Coli

< 10 ufc/g

Salmonelle

absent /25 g

Nutritional values (average) for 100 g of product:

Energy	kJ	310
	Kcal	74
Fat	g	0.3
Of which saturates	g	0.1
Carbohydrate	g	19.2
Of which sugars	g	16.3
Fibre	g	2.9
Protein	g	0.8
Salt	g	0.003

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



SP620 Rev. 00 – 16/02/2024
Pagina 3 di 3

TECHNISCHES PRODUKTDATENBLATT

PRODUKT: Grüne Feigenpüree

ZUTATEN: grüne Feigen

URSPRUNGSLAND: EU und/oder nicht-EU

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

EAN 13 (Plastikbehälter) 8032797136848

EAN 14 (Karton) 18032797137255

CHEMISCHE EIGENSCHAFTEN

Brix (R.O. bei 20°C)

13 mind.

FARBE

Hellbraun

GESCHMACK

typischer Geschmack der Frucht

Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g Produkt

Energie	KJ	310
	Kcal	74
Fett	g	0.3
davon gesättigte Fettsäuren	g	0.1
Kohlenhydrate	g	19.2
davon Zucker	g	16.3
Ballaststoffe	g	2.9
Eiweiß	g	0.8
Salz	g	0.003

MIKROBIOLOGISCHE EIGENSCHAFTEN

Gesamtgehalt an Bakterien < 10⁷ 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.