



## SPECIFICA TECNICA

PRODOTTO : **PUREA DI MANGO**

INGREDIENTI Mango Alphonso  
DESCRIZIONE: purea di mango, confezionata senza aggiunta di coloranti, né conservanti.  
ORIGINE FRUTTA: India  
CONFEZIONE: **6 x 1 kg ( 6 brick di elopack in cartone ondulato )**  
EAN 13 (brick) 8032797130990  
EAN 14 (cartone) 18032797130997  
**2 x 10 kg (2 sacchi polietilene – cartone ondulato)**  
EAN 14 (cartone) 18032797131055  
**1 x 11 kg (vaschette in plastica)**  
EAN 14 (vaschetta) 18032797131345

Tutti i materiali utilizzati per il confezionamento sono conformi alla normativa per i prodotti alimentari.

## CARATTERISTICHE CHIMICHE

Brix ( R.O. a 20°C ) 16 -20  
PH < 4.5  
COLORE giallo, tipico del frutto  
SAPORE dolce, tipico del frutto

Residui di pesticidi: conformi alla normativa europea vigente.

### Valori nutrizionali medi per 100 g

Energia	Kj	268
	Kcal	64
Grassi	g	0.27
di cui acidi grassi saturi	g	0.06
Carboidrati	g	16.7
di cui zuccheri	g	14.6
Fibre	g	1.77
Proteine	g	0.5
Sale	g	0.005

## CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Carica batterica totale < 10<sup>5</sup> / g  
Escherichia Coli < 10 / g  
Salmonelle assenti / 25 g

SHELF LIFE 36 mesi dalla data di produzione  
TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE ≤ -18° C

La frutta surgelata è prodotta nel rispetto dei criteri igienico – sanitari previsti dal piano di autocontrollo (reg. CE 852/04), compreso il controllo al metal-detector.



## TECHNICAL SPECIFICATIONS

PRODUCT:	<b>MANGO PUREE</b>
INGREDIENTS:	Mango Alphonso
DESCRIPTION:	mango puree packed without using colorants and additives.
ORIGIN:	India
PACKAGING:	<b>6 x 1 kg (6 elopack – carton)</b> EAN 13 (elopack) 8032797130990 EAN 14 (carton) 18032797130997 <b>2 x 10 kg (2 polietilene bag – carton)</b> EAN 14 (carton) 18032797131055 <b>1 x 11 kg (plastic box)</b> EAN 14 (plastic box) 18032797131345

### CHEMICAL – PHYSICAL FEATURES

Brix ( at 20 °C )	16 - 20
PH	< 4.5
COLOUR	yellow, typical of the variety
TASTE	sweet, typical of the fruit

Pesticides' residue according to the European law.

### Nutritional values (average) for 100 g of product:

Energy	Kj	268
	Kcal	64
Fat	g	0.27
of which saturates	g	0.06
Carbohydrate	g	16.7
of which sugars	g	14.6
Fibre	g	1.77
Protein	g	0.5
Salt	g	0.005

### MICROBIOLOGICAL FEATURES

Total batteric count	< 10 <sup>5</sup> / g
E. Coli	< 10 / g
Salmonelle	absent / 25 g

STORAGE TEMPERATURE	≤ - 18°C
SHELF LIFE	36 months from production date

Frozen fruit process is in accordance to the main hygienic and security rules (reg. CE 852/04), including metal detector control.



## TECHNISCHES PRODUKTDATENBLATT

**PRODUKT:**

**MANGO-PÜREE**

**ZUTATEN:**

Mango Alphonso

**BESCHREIBUNG:**

Mango-Püree, ohne Zusatz von Farb- und Konservierungsstoffen, verpackt.

**URSPRUNGSLAND:**

Indien

**VERPACKUNG**

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

EAN 13 (Brickverpackung) 8032797130990

EAN 14 (Karton) 18032797130997

**2 x 10 kg (2 Säcke aus Polyethylen in gewelltem Karton)**

EAN 14 (karton) 18032797131055

**1x11 kg (Plastikbehälter)**

EAN 14 (Plastikbehälter) 18032797131345

Alle für die Verpackung eingesetzten Materialien entsprechen der Richtlinie für Lebensmittelprodukte.

### CHEMISCHE EIGENSCHAFTEN

Brix ( R.O. bei 20°C )

16 - 20

Ph

< 4.5

FARBE

Gelb, typische Farbe für die Frucht

GESCHMACK

Süß, typischer Geschmack der Frucht

Pestizidrückstände: Gemäß der derzeit gültigen, europäischen Richtlinie.

### Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g Produkt

Energie	Kj	268
	Kcal	64
Fett	g	0.27
davon gesättigte Fettsäuren	g	0.06
Kohlenhydrate	g	16.7
davon Zucker	g	14.6
Ballaststoffe	g	1.77
Eiweiß	g	0.5
Salz	g	0.005

### MIKROBIOLOGISCHE EIGENSCHAFTEN

Gesamtgehalt an Bakterien < 10<sup>5</sup> / g

Escherichia Coli < 10 / g

Salmonellen nicht vorhanden / 25 g

Haltbarkeit

36 Monate ab Herstellungsdatum

AUFBEWAHRUNGSTEMPERATUR

≤ - 18°C

Das tiefgefrorene Obst wird in Übereinstimmung mit den vom Selbstkontrollplan (Reg. CE 852/04), vorgesehenen, hygienisch-sanitären Kriterien inklusive Metalldetektorkontrolle, hergestellt.

Via delle Gaide, 2  
12026 PIASCO CN  
Partita IVA 02068100045  
TEL. (0175) 64141 -  
FAX (0175) 64456  
E-MAIL:  
[servizioqualita@rogelfrut.com](mailto:servizioqualita@rogelfrut.com)

**PROPPY-GEL S.R.L.**

Pagina 4 di 4



**SP04PG**

Rev. 15 del 29/11/2016

*Residui di pesticidi in accordo con la normativa europea vigente. La frutta e' priva di organismi geneticamente modificati ( Reg.CE 1829/2003 e 1830/2003 ). La frutta surgelata non contiene gli allergeni ai sensi della direttiva 2003/89/CE e 2006/142/CE, e nel reparto dove essa viene prodotta non ci sono produzioni, contenenti allergeni.*

*Pesticides' residues according to the European law. The frozen fruits are free from GMO ( Reg.CE 1829/2003 and 1830/2003 ). The frozen fruits doesn't contain allergens according directive 2003/89/CE and 2006/142/CE , In the department where it is produced, there aren't productions containing allergens.*

*Pestizid Rückstände entsprechen dem Europäischen Gesetz. Die gefrorenen Früchte sind frei von GVO (Reg. CE 1829/2003 und 1830/2003).*

*Die gefrorenen Früchte enthalten keine Allergene gemäss Richtlinien 2003/89/CE und 2006/142/CE, in der Abteilung werden keine Produkte welche Allergene enthalten, produziert.*

<b>ALLERGENI / ALLERGENS / ALLERGENE :</b>	<b>SI / YES/ JA</b>	<b>NO / NEIN</b>
Cereali che contengono glutine / Cereals containing gluten / Glutenhaltiges Getreide		X
Crostacei / Crustaceans / Krebstiere		X
Uova / Eggs / Eier		X
Pesche / Fish / Fische		X
Arachidi / Peanuts / Erdnüsse		X
Grani di Soia / Soya beans / Sojabohnen		X
Latte / Milk / Milch		X
Frutta a guscio / Nuts / Hartschalenobst		X
Sedano / Celery / Sellerie		X
Senape / Mustard / Senf		X
Semi di sesamo / Sesame seeds / Sesamsamen		X
Anidride solforosa e solfiti / Sulfur dioxide and sulphites / Schwefeldioxid & Sulfite		X
Lupino / Lupine / Lupine		X
Molluschi / Mollusc / Weichtiere		X

<b>INFORMAZIONI SUPPLEMENTARI / MORE INFORMATION / ZUSATZINFORMATIONEN :</b>	<b>SI / YES/ JA</b>	<b>NO / NEIN</b>
CO2 neutro / CO2 neutral / CO2 neutral		X
Organismo geneticamente modificato / GMO / Mit GVO		X
Nanotecnologia / Nanotechnology / Nanotechnologie		X
Radiazioni ionizzanti / Ionizing radiation / Ionisierende Strahlen		X
Antibiotici / Antibiotic / Antibiotika		X
Ormoni / Hormone / Hormone		X
Prodotti che aumentano la performance / Product that increases performance / Leistungsförderungsmittel		X
Olio di palma / Palm oil / Palmöl		X
Olio di soia / Soybean oil / Sojaöl		X
Olio di girasole / Sunflower oil / Sonnenblumenöl		X
Olio di colza / Colza oil / Rapsöl		X
Grassi idrogenati / Hydrogenated fats / Gerhärtete Fette		X
Alcool / Alcoholic / Alkoholhaltig		X
Caffeina / Caffeinated / Koffeinhaltig		X
Sale da cucina iodato / Of iodized salt / Jodiertes Kochsalz		X
Colorante artificiale / Artificial coloring / Künstliche Farbstoffe		X
Prodotti di conservazione / Product storage / Konservierungsmittel		X
Antiossidante / Antioxidant / Antioxidationsmittel		X
Fosfato / Phosphate / Phosphate		X