

Via Circonvallazione, 4 12020 ROSSANA CN Partita IVA 01701070045 TEL. (0175) 64141 - FAX (0175) 64456 E-MAIL: servizioqualita@rogelfrut.com	F.A.R. SOC. AGR. COOP.	Pagina 1 di 3
		SP10 Rev. 13 del 03/04/2015

SPECIFICA TECNICA

PRODOTTO : PUREA DI ALBICOCCA + 10 % ZUCCHERO

INGREDIENTI albicocca, 10% saccarosio, antiossidante acido L-ascorbico
DESCRIZIONE: purea di albicocca, confezionata con aggiunta del 10% di saccarosio, senza coloranti né conservanti.
ORIGINE FRUTTA: Italia, Francia
CONFEZIONE: **6 x 1 kg (6 brick di elopack in cartone ondulato)**
 EAN 13 (brick) 8032797130174
 EAN 14 (cartone) 18032797130171

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

CARATTERISTICHE CHIMICHE

Brix (R.O. a 20°C) 16 min
 PH < 4

Residui di pesticidi: conformi alla normativa europea vigente.

Valori nutrizionali medi per 100 g di prodotto

Energia	Kcal	68
	Kj	288
Proteine	g	0.71
Grassi	g	0.07
Di cui saturi	g	0.00
Carboidrati	g	16.10
Di cui zuccheri	g	14.99
Fibra	g	1.9
Sale naturalmente contenuto	g	0.0035

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Carica batterica totale < 10⁵ / 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.

Via Circonvallazione, 4 12020 ROSSANA CN Partita IVA 01701070045 TEL. (0175) 64141 - FAX (0175) 64456 E-MAIL: servizioqualita@rogelfrut.com	F.A.R. SOC. AGR. COOP.	Pagina 2 di 3
		SP10 Rev. 13 del 03/04/2015

TECHNICAL SPECIFICATIONS

PRODUCT:	FROZEN APRICOT PUREE + 10% SUGAR		
INGREDIENTS:	apricot, 10% saccarose, antioxidant: L-ascorbic acid		
DESCRIPTION:	Apricot puree is added with saccarose, immediately frozen and packed, without using colorants or additives.		
ORIGIN:	Italy, France		
PACKING:	6 x 1 kg (elopack – carton)		
	EAN 13 (elopack)	8032797130174	
	EAN 14 (carton)	18032797130171	

CHEMICAL – PHYSICAL FEATURES

Brix (at 20 °C)	16 min
Ph	< 4

Pesticides' residue according to the European law.

Nutritional values (average) for 100g of product

Energy	Kcal	68
	Kj	288
Protein	g	0.71
Total Fat	g	0.07
Saturated fat	g	0.00
Total Carbohydrates	g	16.10
Sugars	g	14.99
Fiber	g	1.9
Salt included naturally	g	0.0035

MICROBIOLOGICAL FEATURES

Total batteric count	< 10 ⁵ / 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.

Via Circonvallazione, 4 12020 ROSSANA CN Partita IVA 01701070045 TEL. (0175) 64141 - FAX (0175) 64456 E-MAIL: servizioqualita@rogelfrut.com	F.A.R. SOC. AGR. COOP.	Pagina 3 di 3
		SP10 Rev. 13 del 03/04/2015

TECHNISCHES PRODUKTDATENBLATT

PRODUKT: APRIKOSEN-PÜREE + 10 % ZUCKER

ZUTATEN: Aprikose, 10% Saccharose, Antioxidationsmittel L-Ascorbinsäure
BESCHREIBUNG: Aprikosen-Püree, mit Zusatz von 10% Saccharose, verpackt, ohne den Zusatz von Farb- und Konservierungsstoffen.
URSPRUNGSLAND: Italien, Frankreich
VERPACKUNG: **6 x 1 kg (6 Brickverpackungen von Elopac in gewelltem Karton)**
 EAN 13 (Brickverpackung) 8032797130174
 EAN 14 (Karton) 18032797130171

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

CHEMISCHE EIGENSCHAFTEN

Brix (R.O. bei 20°C) 16 min
 Ph < 4

Pestizidrückstände: Gemäß der derzeit gültigen, europäischen Richtlinie.

Durchschnittliche Nährwertangaben bezogen auf 100 g des Produktes

ENERGIE	Kcal	68
	Kj	288
PROTEINE	g	0.71
FETTE	g	0.07
DAVON GESÄTTIGTE FETTSÄUREN	g	0.00
KOHLENHYDRATE	g	16.10
DAVON ZUCKER	g	14.99
BALLASTSTOFF	g	1.9
NATÜRLICH ENTHALTENES SALZ	g	0.0035

MIKROBIOLOGISCHE EIGENSCHAFTEN

Gesamtgehalt an Bakterien < 10⁵ / 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.