

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

SP11

Rev. 12 del 30/10/2014

SPECIFICA TECNICA

PRODOTTO : **PUREA DI MELONE + 10 % ZUCCHERO PASTORIZZATO**

INGREDIENTI melone, 10% saccarosio

DESCRIZIONE: purea di melone prodotta da frutta fresca e/o surgelata, confezionata con aggiunta del 10 % di saccarosio, senza aggiunta di coloranti, né conservanti.

ORIGINE FRUTTA: Italia

CONFEZIONE: **1x11 kg (vaschetta in plastica)**

EAN 14 (vaschetta) 18032797130751

6 x 1 kg (6 brick di elopack in cartone ondulato)

EAN 13 (brick) 8032797130556

EAN 14 (cartone) 18032797130553

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

CARATTERISTICHE CHIMICHE

Brix (R.O. a 20°C) 18 ± 2.0 %

PH < 6.6

Residui di pesticidi: conformi alla normativa europea vigente.

Valori medi nutrizionali per 100 g di prodotto

Energia	Kcal	75
	Kj	317
Proteine	g	0.55
Grassi	g	0.02
Di cui saturi	g	0.00
Carboidrati	g	18.08
Di cui zuccheri	g	17.53
Fibra	g	0.7
Sale naturalmente contenuto	g	0.013

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Carica batterica totale < 10⁶ / 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

SP11

Rev. 12 del 30/10/2014

TECHNICAL SPECIFICATIONS

PRODUCT: FROZEN MELON PUREE + 10% SUGAR PASTEURIZED

INGREDIENTS: melon, 10% saccarose

DESCRIPTION: Melon puree is added with saccarose, immediately frozen and
Packed, without using colorants or additives.

ORIGIN Italy

PACKING **1x11 kg (plastic box)**

EAN 14 (plastic box) 18032797130751

6 x 1kg (6 elopack – carton)

EAN 13 (elopack) 8032797130556

EAN 14 (carton) 18032797130553

CHEMICAL – PHYSICAL FEATURES

Brix (at 20 °C) $18 \pm 2.0 \%$

Ph < 6.6

Pesticides' residue according to the European law.

Nutritional values (average) for 100 g of product:

Energy	Kcal	75
	Kj	317
Protein	g	0.55
Total Fat	g	0.02
Saturated fat	g	0.00
Total Carbohydrates	g	18.08
Sugars	g	17.53
Fiber	g	0.7
Salt included naturally	g	0.013

MICROBIOLOGICAL FEATURES

Total Bacteric count < 10^6 / g

E. Coli < 10 / g

Salmonelle absent / 25 g

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

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: **MELONEN- PÜREE + 10 % ZUCKER, PASTEURISIERT**

ZUTATEN: Melone, 10% Saccharose

BESCHREIBUNG: Melonen- Püree, hergestellt aus tiefgefrorenen und/oder frischen Früchten, mit Zusatz von 10% Saccharose, verpackt, ohne Zusatz von Farb- und Konservierungsstoffen.

URSPRUNGSLAND: Italien

VERPACKUNG **1x11 kg (Plastikbehälter)**

EAN 14 (Plastikbehälter) 18032797130751

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

EAN 13 (Brickverpackung) 8032797130556

EAN 14 (Karton) 18032797130553

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

CHEMISCHE EIGENSCHAFTEN

Brix (R.O. bei 20°C) 18 ± 2.0 %

Ph < 6.6

Pestizidrückstände: Gemäß der derzeit gültigen, europäischen Richtlinie.

Durchschnittliche Nährwertangaben bezogen auf 100 g des Produktes

ENERGIE	Kcal	75
	Kj	317
PROTEINE	g	0.55
FETTE	g	0.02
DAVON GESÄTTIGTE FETTSÄUREN	g	0.00
KOHLHYDRATE	g	18.08
DAVON ZUCKER	g	17.53
BALLASTSTOFF	g	0.7
NATÜRLICH ENTHALTENES SALZ	g	0.013

MIKROBIOLOGISCHE EIGENSCHAFTEN

Gesamtgehalt an Bakterien < 10⁶ / 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.