

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 4

SP12

Rev. 14 del 10/03/2016

SPECIFICA TECNICA

PRODOTTO : **PUREA DI LAMPONE + 10 % SACCAROSIO**
INGREDIENTI lampone, 10% saccarosio
DESCRIZIONE: purea di lampone prodotta da frutta surgelata, confezionata con aggiunta del 10 % di saccarosio senza aggiunta di coloranti, né conservanti.
ORIGINE FRUTTA: Cile / est Europa/ Italia
CONFEZIONE: **6 x 1 kg (6 brick di elopack in cartone ondulato)**
EAN 13 (brick) 8032797130228
EAN 14 (cartone) 18032797130225
1 x 11 Kg (1 vaschetta di plastica)
EAN 14 (vaschetta) 18032797130591

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

CARATTERISTICHE CHIMICHE

Brix (R.O. a 20°C) $18 \pm 2.0 \%$
PH < 4
Colore: rosso, tipico del frutto
Sapore: tipico del frutto

Residui di pesticidi: conformi alla normativa europea vigente.

Valori nutrizionali medi per 100 g di prodotto

Energia	Kcal	76
	Kj	323
Proteine	g	0.76
Grassi	g	0.02
Di cui saturi	g	0.00
Carboidrati	g	18.22
Di cui zuccheri	g	17.57
Fibre	g	0.1
Sale naturalmente contenuto	g	0.005

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Carica batterica totale $< 10^5 / g$
Escherichia Coli $< 10 / g$
Salmonelle assenti / 25 g

SHELF LIFE 36 mesi dalla data di produzione
TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE $\leq -18^\circ C$

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 4
		SP12 Rev. 14 del 10/03/2016

TECHNICAL SPECIFICATIONS

PRODUCT:	FROZEN RASPBERRY PUREE + 10% SUCROSE
INGREDIENTS:	Raspberry, 10% sucrose
DESCRIPTION:	Raspberry puree is added with sucrose, immediately frozen and packed, without using colorants or additives.
ORIGIN:	Chile, Eastern Europe, Italy
PACKING:	6 x 1 kg (6 elopack – carton)
	EAN 13 (elopack) 8032797130228
	EAN 14 (carton) 18032797130225
	1 x 11 kg (plastic box)
	EAN 14 (plastic box) 18032797130591

CHEMICAL – PHYSICAL FEATURES

Brix (at 20 °C)	18 ± 2.0 %
Ph	< 4
Colour:	red, typical of the fruit
Taste:	typical of the fruit

Pesticides' residues according to the European law.

Nutritional values (average) for 100 g of product:

Energy	Kcal	76
	Kj	323
Protein	g	0.76
Total Fat	g	0.02
Saturated fat	g	0.00
Total Carbohydrates	g	18.22
Sugars	g	17.57
Fiber	g	0.1
Salt included naturally	g	0.005

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 4
		SP12 Rev. 14 del 10/03/2016

TECHNISCHES PRODUKTDATENBLATT

PRODUKT:	HIMBEER-PÜREE + 10 % SACCHAROSE
ZUTATEN:	Himbeeren, 10% Saccharose
BESCHREIBUNG:	Himbeer-Püree hergestellt aus tiefgefrorenen Früchten, mit Zusatz von 10% Saccharose, verpackt, ohne Zusatz von Farb- und Konservierungsstoffen.
URSPRUNGSLAND:	Chile / Osteuropa / Italien
VERPACKUNG	1x11 kg (Plastikbehälter) EAN 14 (Plastikbehälter) 18032797130591 6 x 1 kg (6 Brickverpackungen von Elopac in gewelltem Karton) EAN 13 (Brickverpackung) 8032797130228 EAN 14 (Karton) 18032797130225

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

CHEMISCHE EIGENSCHAFTEN

Brix (R.O. bei 20°C)	18 ± 2.0 %
Ph	< 4
Farbe:	Rot, typische Farbe für die Frucht
Geschmack:	Geschmack der Frucht

Pestizidrückstände: Gemäß der derzeit gültigen, europäischen Richtlinie.

Durchschnittliche Nährwertangaben bezogen auf 100 g des Produktes

ENERGIE	Kcal	76
	Kj	323
PROTEINE	g	0.76
FETTE	g	0.02
DAVON GESÄTTIGTE FETTSÄUREN	g	0.00
KOHLENHYDRATE	g	18.22
DAVON ZUCKER	g	17.57
BALLASTSTOFF	g	0.1
NATÜRLICH ENTHALTENES SALZ	g	0.005

MIKROBIOLOGISCHE EIGENSCHAFTEN

Gesamtgehalt an Bakterien	< 10 ⁵ / 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 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 4 di 4 SP12 Rev. 14 del 10/03/2016
--	---	--

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.

ALLERGENI / ALLERGENS / ALLERGENE :	SI / YES/ JA	NO / NEIN
Cereali che contengono glutine / Cereals containing gluten / Glutenhaltiges Getreide		X
Crostacei / Crustaceans / Krebstiere		X
Uova / Eggs / Eier		X
Pesce / 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

INFORMAZIONI SUPPLEMENTARI / MORE INFORMATION / ZUSATZINFORMATIONEN :	SI / YES/ JA	NO / NEIN
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