

SPECIFICA TECNICA

PRODOTTO : **PUREA DI MIRTILLO + 10 % SACCAROSIO PASTORIZZATO**

INGREDIENTI mirtilli, 10% saccarosio

DESCRIZIONE: purea di mirtillo prodotta da frutta surgelata, confezionata con aggiunta del 10 % di saccarosio, senza aggiunta di coloranti, né conservanti.

ORIGINE FRUTTA: Est Europa / EU

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

EAN 14 (vaschetta) 18032797131314

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

EAN 13 (brick) 8032797130655

EAN 14 (cartone) 18032797130652

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

CARATTERISTICHE CHIMICHE

Brix (R.O. a 20°C)	min. 16
PH	< 4
Colore:	viola scuro, tipico del frutto
Sapore:	tipico del frutto

Residui di pesticidi: conformi alla normativa europea vigente.

Valori medi nutrizionali per 100 g di prodotto

Energia	Kcal	76
	Kj	323
Proteine	g	0.32
Grassi	g	0.03
Di cui saturi	g	0.00
Carboidrati	g	18.63
Di cui zuccheri	g	17.99
Fibra	g	2.3
Sale naturalmente contenuto	g	0.003

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 < -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: FROZEN BLUEBERRY PUREE + 10% SUCROSE PASTEURIZED

INGREDIENTS: blueberry, 10% sucrose

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

ORIGIN Eastern Europe / EU

PACKING 1x11 kg (plastic box)

EAN 14 (plastic box) 18032797131314

6 x 1kg (6 elopack – carton)

EAN 13 (elopack) 8032797130655

EAN 14 (carton) 18032797130652

CHEMICAL – PHYSICAL FEATURES

Brix (at 20 °C) 16 min.
Ph < 4
Colour: dark violet, typical of the fruit
Taste: typical of the fruit

Pesticides' residue according to the European law.

Nutritional values (average) for 100 g of product:

Energy	Kcal	76
	Kj	323
Protein	g	0.32
Total Fat	g	0.03
Saturated fat	g	0.00
Total Carbohydrates	g	18.63
Sugars	g	17.99
Fiber	g	2.3
Salt included naturally	g	0.003

MICROBIOLOGICAL FEATURES

Total Batteric count < 10⁵ / 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: **BLAUBEER- PÜREE + 10 % SACCHAROSE, PASTEURISIERT**

ZUTATEN: Blaubeeren, 10% Saccharose

BESCHREIBUNG: Blaubeer- Püree, hergestellt aus tiefgefrorenen Früchten, mit dem Zusatz von 10% Saccharose verpackt, ohne Zusatz von Farb- und Konservierungsstoffen.

URSPRUNGSLAND: Osteuropa / EU

VERPACKUNG **1x11 kg (Plastikbehälter)**

EAN 14 (Plastikbehälter) 18032797131314

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

EAN 13 (Brickverpackung) 8032797130655

EAN 14 (Karton) 18032797130652

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

CHEMISCHE EIGENSCHAFTEN

Brix (R.O. bei 20°C)

16 min.

Ph

< 4

Farbe:

Dunkelviolett, typische Farbe für die Frucht

Geschmack:

Typischer 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	0.32
FETTE	g	0.03
DAVON GESÄTTIGTE FETTSÄUREN	g	0.00
KOHLHYDRATE	g	18.63
DAVON ZUCKER	g	17.99
BALLASTSTOFF	g	2.3
NATÜRLICH ENTHALTENES SALZ	g	0.003

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.

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

SP13

Rev. 13 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