

Via Circonvallazione, 4  
12020 ROSSANA CN

Partita IVA 01701070045

TEL. (0175) 64141 -

FAX (0175) 64456

E-MAIL: [servizioqualita@rogelfrut.com](mailto:servizioqualita@rogelfrut.com)

**F.A.R. SOC. AGR. COOP.**



Pagina 1 di 3

**SP14**

Rev. 11 del 30/10/2014

## SPECIFICA TECNICA

**PRODOTTO : PUREA DI FRUTTI DI BOSCO + 10 % ZUCCHERO PASTORIZZATO**

**INGREDIENTI:** lamponi, mirtili, more, ribes rosso, 10% saccarosio

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

**ORIGINE FRUTTA:** Est Europa / CEE / Cile / Romania

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

EAN 13 (brick) 8032797130396

EAN 14 (cartone) 18032797130393

**1x 11 kg (vaschetta di plastica)**

EAN 14 (vaschetta) 18032797130607

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 < 4  
Colore: viola scuro, 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	80
	Kj	339
Proteine	g	0.61
Grassi	g	0.01
Di cui saturi	g	0.00
Carboidrati	g	19.29
Di cui zuccheri	g	18.01
Fibre	g	1.3
Sale naturalmente contenuto	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: **FROZEN WOODEN BERRIES PUREE + 10% SUGAR PASTEURIZED**

INGREDIENTS: raspberry, blueberry, blackberry, red currant, 10% saccarose

DESCRIPTION: wooden berries puree is added with saccarose, immediately frozen and packed, without using colorants or additives.

ORIGIN Eastern Europe/CEE/Chile/Romania

PACKING **6 x 1 kg ( 6 elopack – carton )**

EAN 13 (elopack) 8032797130396

EAN 14 (carton) 18032797130393

**1x 11 kg ( plastic box )**

EAN 14 (plastic box) 18032797130607

## CHEMICAL – PHYSICAL FEATURES

Brix ( at 20 °C ) 18 ± 2.0 %

Ph < 4

Colour: dark violet, 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	80
	Kj	339
Protein	g	0.61
Total Fat	g	0.01
Saturated fat	g	0.00
Total Carbohydrates	g	19.29
Sugars	g	18.01
Fiber	g	1.3
Salt included naturally	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.

Via Circonvallazione, 4  
12020 ROSSANA CN

Partita IVA 01701070045

TEL. (0175) 64141 -

FAX (0175) 64456

E-MAIL: [servizioqualita@rogelfrut.com](mailto:servizioqualita@rogelfrut.com)

**F.A.R. SOC. AGR. COOP.**



Pagina 3 di 3

**SP14**

Rev. 11 del 30/10/2014

## TECHNISCHES PRODUKTDATENBLATT

PRODUKT: **WALDFRÜCHTE-PÜREE + 10% ZUCKER, PASTEURISIERT**

ZUTATEN  
BESCHREIBUNG: Himbeeren, Blaubeeren, Brombeeren, Johannisbeeren, 10% Saccharose  
Waldfrüchte-Püree hergestellt aus tiefgefrorenen Früchten, mit Zusatz von  
10% Saccharose, verpackt, ohne Zusatz von Farb- und Konservierungsstoffen.

URSPRUNGSLAND: Osteuropa / EU / Chile / Rumänien

VERPACKUNG **1x11 kg (Plastikbehälter)**

EAN 14 (Plastikbehälter) 18032797130607

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

EAN 13 (Brickverpackung) 8032797130396

EAN 14 (Karton) 18032797130393

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: Dunkelviolett, typische Farbe für die Früchte  
Geschmack: Typischer Geschmack der Früchte

Pestizidrückstände: Gemäß der derzeit gültigen, europäischen Richtlinie.

### Durchschnittliche Nährwertangaben bezogen auf 100 g des Produktes

ENERGIE	Kcal	80
	Kj	339
PROTEINE	g	0.61
FETTE	g	0.01
DAVON GESÄTTIGTE FETTSÄUREN	g	0.00
KOHLHYDRATE	g	19.29
DAVON ZUCKER	g	18.01
BALLASTSTOFF	g	1.3
NATÜRLICH ENTHALTENES 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.