



SPECIFICA TECNICA

PRODOTTO : **PUREA DI FRAGOLA + 10 % ZUCCHERO**

INGREDIENTI fragole, 10% saccarosio

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

VARIETÀ Camarosa

ORIGINE FRUTTA: Spagna

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

EAN 13 (brick) 8032797130006

EAN 14 (cartone) 18032797130003

1 x 11 kg (1 vaschetta in plastica)

EAN 14 (vaschetta) 18032797130386

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

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	78
	Kj	330
Proteine	g	0.54
Grassi	g	0.02
Di cui saturi	g	0.00
Carboidrati	g	18.84
Di cui zuccheri	g	18.67
Fibre	g	0.3
Sale naturalmente contenuto	g	0.008

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Carica batterica totale < 5 x 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.

TECHNICAL SPECIFICATIONS

PRODUCT:	FROZEN STRAWBERRY PUREE + 10% SUGAR
INGREDIENTS:	strawberry, 10% saccarose
DESCRIPTION:	strawberry puree is obtained from fresh strawberries added with saccarose, immediatly frozen and packed, without using colorants or additives.
VARIETY	Camarosa
ORIGIN:	Spain
PACKING:	6 x 1 kg (6 elopack – carton)
	EAN 13 (elopack) 8032797130006
	EAN 14 (carton) 18032797130003
	1 x 11 kg (plastic box)
	EAN 14 (plastic box) 18032797130386

CHEMICAL – PHYSICAL FEATURES

Brix (at 20 °C)	min 16
Ph	< 4
Colour:	red, 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	78
	Kj	330
Protein	g	0.54
Total Fat	g	0.02
Saturated fat	g	0.00
Total Carbohydrates	g	18.84
Sugars	g	18.67
Fiber	g	0.3
Salt included naturally	g	0.008

MICROBIOLOGICAL FEATURES

Total batteric count	< 5x10 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

SP15

Rev. 17 del 30/10/2014

TECHNISCHES PRODUKTDATENBLATT

PRODUKT: **ERDBEER-PÜREE + 10 % ZUCKER**

ZUTATEN: Erdbeeren, 10% Saccharose

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

OBSTSORTE Camarosa

URSPRUNGSLAND: Spanien

VERPACKUNG **1x11 kg (Plastikbehälter)**

EAN 14 (Plastikbehälter) 18032797130386

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

EAN 13 (Brickverpackung) 8032797130006

EAN 14 (Karton) 18032797130003

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

CHEMISCHE EIGENSCHAFTEN

Brix (R.O. bei 20°C)

16 min

Ph

< 4

Farbe:

Rot, 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	78
	Kj	330
PROTEINE	g	0.54
FETTE	g	0.02
DAVON GESÄTTIGTE FETTSÄUREN	g	0.00
KOHLLENHYDRATE	g	18.84
DAVON ZUCKER	g	18.67
BALLASTSTOFF	g	0.3
NATÜRLICH ENTHALTENES SALZ	g	0.008

MIKROBIOLOGISCHE EIGENSCHAFTEN

Gesamtgehalt an Bakterien

< 5x10⁵ / 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.