



## SPECIFICA TECNICA

PRODOTTO	<b>MORE COLTIVATE (GROSSE) I.Q.F.</b>
INGREDIENTI	more
DESCRIZIONE	I frutti sono sani, maturi, puliti, lavati e surgelati singolarmente
PROVENIENZA FRUTTA	Italia, est Europa, Cile, CEE
CONFEZIONE	<b>1 x 10 kg (sacchetto polietilene – cartone ondulato)</b> <b>5 x 1 kg (sacchetto polietilene – cartone ondulato)</b> <b>2 x 2,5 kg (sacchetto polietilene – cartone ondulato)</b> EAN 13 (sacchetto) 8032797130662 EAN 14 (cartone) 28032797130666

### CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

Brix ( a 20 °C )	> 8.0 %
Colore:	viola scuro, tipico del frutto
Sapore:	tipico del frutto

Residui pesticidi in accordo con la normativa europea vigente

### Valori medi nutrizionali per 100 g di prodotto

Energia	Kj	180
	Kcal	43
Grassi	g	0.5
Di cui acidi grassi saturi	g	0.0
Carboidrati	g	10.2
Di cui zuccheri	g	4.9
Fibre	g	5.3
Proteine	g	1.4
Sale	g	0.003

### Difettosità

Sovrammaturato	3 %
Frutti rossi non maturi	5 %
Corpi estranei	assenti

### CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Carica batterica totale	< 10 <sup>5</sup> / g
E. Coli	< 10 /g
Salmonelle	assenti /25 g

TEMPERATURA DI STOCCAGGIO	- 18°C
SHELF LIFE	36 mesi dalla data di produzione

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 SPECIFICATION

### PRODUCT

### I.Q.F. CULTIVATED BLACKBERRIES

### INGREDIENTS

blackberries

### DESCRIPTION

the fruits are healthy, ripe, cleaned, washed and individually frozen

### ORIGIN

Italy, eastern Europe, Chile, CEE

### PACKAGING

**1 x 10 kg (polietilene bag – carton)**

**5 x 1 kg (polietilene bag – carton)**

**2 x 2.5 kg (polietilene bag – carton)**

EAN 13 (bag) 8032797130662

EAN 14 (carton) 28032797130666

## CHEMICAL – PHYSICAL FEATURES

Brix ( a 20 °C )

> 8.0 %

Colour:

dark violet, typical of the fruit

Taste:

typical of the fruit

Pesticides' residue according to the European law.

Energy	Kj	180
	Kcal	43
Fat	g	0.5
Of which saturates	g	0.0
Carbohydrate	g	10.2
Of which sugars	g	4.9
Fibre	g	5.3
Protein	g	1.4
Salt	g	0.003

### Nutritional values (average) for 100 g of product

### Defects

Overripe	3 %
Red fruits, unripe	5 %
Foreing body	absent

## 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

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



**SP25**

Rev. 9 del 15/11/2016

*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.*

<b>ALLERGENI / ALLERGENS :</b>	<b>SI / YES</b>	<b>NO</b>
Cereali che contengono glutine / Cereals containing gluten		X
Crostacei / Crustaceans		X
Uova / Eggs		X
Pesche / Fish		X
Arachidi / Peanuts		X
Grani di Soia / Soya beans		X
Latte / Milk		X
Frutta a guscio / Nuts		X
Sedano / Celery		X
Senape / Mustard		X
Semi di sesamo / Sesame seeds		X
Anidride solforosa e solfiti / Sulfur dioxide and sulphites		X
Lupino / Lupine		X
Molluschi / Mollusc		X

<b>INFORMAZIONI SUPPLEMENTARI / MORE INFORMATIONS :</b>	<b>SI / YES</b>	<b>NO</b>
CO2 neutro / CO2 neutral		X
Organismo geneticamente modificato / GMO		X
Nanotecnologia / Nanotechnologie		X
Radiazioni ionizzanti / Ionizing radiation		X
Antibiotici / Antibiotic		X
Ormoni / Hormone		X
Prodotti che aumentano la performance / Product that increases performance		X
Olio di palma / Palm oil		X
Olio di soia / Soybean oil		X
Olio di girasole / Sunflower oil		X
Olio di colza / Colza oil		X
Grassi idrogenati / Hydrogenated fats		X
Alcool / Alcoholic		X
Caffeina / Caffeinated		X
Sale da cucina iodato / Of iodized salt		X
Colorante artificiale / Artificial coloring		X
Prodotti di conservazione / Product storage		X
Antiossidante / Antioxidant		X
Fosfato / Phosphate		X