

PROPPY-GEL S.R.L.

Via delle Gaide, 2 - 12026 PIASCO CN
Partita IVA 02068100045
TEL. (0175) 64141 - FAX (0175) 64456
E-MAIL: servizioqualita@rogelfrut.com

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

Via Circonvallazione, 4 - 12020 ROSSANA CN
Partita IVA 01701070045
TEL. (0175) 64141 - FAX (0175) 64456
E-MAIL: servizioqualita@rogelfrut.com



SP650 Rev. 1 del 21/03/2023
Pagina 1 di 3

SPECIFICA TECNICA

PRODOTTO : **PUREA DI MANGO UHT**
INGREDIENTI Mango Alphonso. PUÒ CONTENERE TRACCE DI LATTE, FRUTTA A GUSCIO E UOVA
ORIGINE FRUTTA: India
CONFEZIONE: **6 x 1 kg (6 brick di elopack in cartone ondulato)**
EAN 13 (brick) 8032797136701
EAN 14 (cartone) 18032797136722

CARATTERISTICHE CHIMICHE

Brix (R.O. a 20°C) 15 min
pH < 4.5
COLORE giallo, tipico del frutto
SAPORE dolce, tipico del frutto

Valori nutrizionali medi per 100 g

Energia	kJ	317
	Kcal	75
Grassi	g	0.27
di cui acidi grassi saturi	g	0.06
Carboidrati	g	16.7
di cui zuccheri	g	14.6
Fibre	g	1.8
Proteine	g	0.5
Sale	g	0.005

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Carica batterica totale < 10³ ufc/g
Escherichia Coli < 10 ufc/g
Salmonelle assenti / 25 g

SHELF LIFE: 12 MESI DALLA DATA DI PRODUZIONE

CONSERVAZIONE: temperatura consigliata +4°C ÷ +25°C

Il prodotto:

- rispetta le normative di riferimento europee in merito a pesticidi
- è privo di organismi geneticamente modificati (Reg.CE 1829/2003 e 1830/2003) e non subisce alcun trattamento di irraggiamento.
- è realizzato nel rispetto dei criteri igienico – sanitari previsti dal reg. CE 852/04

PROPPY-GEL S.R.L.

Via delle Gaide, 2 - 12026 PIASCO CN
 Partita IVA 02068100045
 TEL. (0175) 64141 - FAX (0175) 64456
 E-MAIL: servizioqualita@rogelfrut.com

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

Via Circonvallazione, 4 - 12020 ROSSANA CN
 Partita IVA 01701070045
 TEL. (0175) 64141 - FAX (0175) 64456
 E-MAIL: servizioqualita@rogelfrut.com



SP650 Rev. 1 del 21/03/2023
 Pagina 2 di 3

TECHNICAL SPECIFICATIONS

PRODUCT: UHT MANGO PUREE

INGREDIENTS: Alphonso Mango. MAY CONTAIN TRACES OF MILK, NUTS, EGGS

ORIGIN: India

PACKAGING: 6 x 1 kg (6 elopack – carton)

EAN 13 (elopack) 8032797136701

EAN 14 (carton) 18032797136722

CHEMICAL – PHYSICAL FEATURES

Brix (at 20 °C) 15 min.

PH < 4.5

COLOUR yellow, typical of the variety

TASTE sweet, typical of the fruit

Nutritional values (average) for 100 g of product:

Energy	kJ	317
	Kcal	75
Fat	g	0.27
of which saturates	g	0.06
Carbohydrate	g	16.7
of which sugars	g	14.6
Fibre	g	1.8
Protein	g	0.5
Salt	g	0.005

MICROBIOLOGICAL FEATURES

Total batteric count < 10³ cfu/g

E. Coli < 10 cfu/g

Salmonelle absent / 25 g

STORAGE TEMPERATURE recommended: +4°C ÷ +25°C

SHELF LIFE 12 months from production date

The product:

- complies with the European reference regulations regarding pesticides
- is free of genetically modified organisms (REGULATION (EC) No 1829/2003 and No 1830/2003) and it is not subjected to ionizing treatment
- is manufactured according to REGULATION (EC) No 852/2004 OF THE EUROPEAN PARLIAMENT AND OF THE COUNCIL of 29 April 2004 on the hygiene of foodstuffs

PROPPY-GEL S.R.L.

Via delle Gaide, 2 - 12026 PIASCO CN
Partita IVA 02068100045
TEL. (0175) 64141 - FAX (0175) 64456
E-MAIL: servizioqualita@rogelfrut.com

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

Via Circonvallazione, 4 - 12020 ROSSANA CN
Partita IVA 01701070045
TEL. (0175) 64141 - FAX (0175) 64456
E-MAIL: servizioqualita@rogelfrut.com



SP650 Rev. 1 del 21/03/2023
Pagina 3 di 3

TECHNISCHES PRODUKTDATENBLATT

PRODUKT: UHT MANGO-PÜREE
ZUTATEN: Mango (Alphonso). KANN SPUREN VON MILCH, SCHALENFRÜCHTE UND EIER ENTHALTEN
URSPRUNGSLAND: Indien
VERPACKUNG **6 x 1 kg (6 Brickverpackungen von Elopack in gewelltem Karton)**
EAN 13 (Brickverpackung) 8032797136701
EAN 14 (Karton) 18032797136722

CHEMISCHE EIGENSCHAFTEN

Brix (R.O. bei 20°C) 15 mind.
Ph < 4.5
FARBE Gelb, typische Farbe für die Frucht
GESCHMACK Süß, typischer Geschmack der Frucht

Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g Produkt

Energie	Kj	317
	Kcal	75
Fett	g	0.27
davon gesättigte Fettsäuren	g	0.06
Kohlenhydrate	g	16.7
davon Zucker	g	14.6
Ballaststoffe	g	1.8
Eiweiß	g	0.5
Salz	g	0.005

MIKROBIOLOGISCHE EIGENSCHAFTEN

Gesamtgehalt an Bakterien: < 10³ KBE/g
Escherichia Coli: < 10 KBE/g
Salmonellen: nicht vorhanden / 25 g

Haltbarkeit: 12 Monate ab Herstellungsdatum
empfohlene Lagertemperatur: +4°C ÷ +25°C

Das Produkt:

- entspricht den Europäischen Referenzverordnungen über Pestizide.
- ist frei von genetisch veränderten Organismen (Reg. EG 1829/2003 und 1830/2003) und unterzieht sich keiner Strahlbehandlung.
- erfolgt in Übereinstimmung mit den hygienisch-sanitären Kriterien, die in Reg. EG 852/04 festgehalten.