

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



SP648 Rev. 1 del 21/03/2023
Pagina 1 di 3

SPECIFICA TECNICA

PRODOTTO : **PUREA DI FRAGOLA UHT**
INGREDIENTI Fragole. PUÒ CONTENERE TRACCE DI LATTE, FRUTTA A GUSCIO E UOVA
ORIGINE FRUTTA: UE e/o non UE
CONFEZIONE: **6 x 1 kg (6 brick di elopack in cartone ondulato)**
EAN 13 (brick) 8032797136671
EAN 14 (cartone) 18032797136692

CARATTERISTICHE CHIMICHE

Brix (R.O. a 20°C) > 6.0
pH < 4

Valori medi nutrizionali per 100 g di prodotto

Energia	Kj	133
	Kcal	32
Grassi	g	0.4
di cui acidi grassi saturi	g	0.0
Carboidrati	g	5.3
di cui zuccheri	g	5.3
Fibre	g	1.6
Proteine	g	0.9
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
- e' 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



SP648 Rev. 1 del 21/03/2023
 Pagina 2 di 3

TECHNICAL SPECIFICATIONS

PRODUCT: UHT STRAWBERRY PUREE

INGREDIENTS: strawberry. MAY CONTAIN TRACES OF MILK, NUTS, EGGS

ORIGIN: EU and/or non EU

PACKING: 6 x 1 kg (6 elopak – carton)

EAN 13 (elopak) 8032797136671

EAN 14 (carton) 18032797136692

CHEMICAL – PHYSICAL FEATURES

Brix (at 20 °C) > 6.0

Ph < 4

Nutritional values (average) for 100 g of product

Energy	Kj	133
	Kcal	32
Fat	g	0.4
of which saturates	g	0.0
Carbohydrate	g	5.3
of which sugars	g	5.3
Fibre	g	1.6
Protein	g	0.9
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



SP648 Rev. 1 del 21/03/2023
 Pagina 3 di 3

TECHNISCHES PRODUKTDATENBLATT

PRODUKT: UHT ERDBEERPÜREE
ZUTATEN: Erdbeeren. KANN SPUREN VON MILCH, SCHALENFRÜCHTE UND EIER ENTHALTEN
URSPRUNGSLAND: EU und/oder nicht-EU
VERPACKUNG **6 x 1 kg (6 Brickverpackungen von Elopak in gewelltem Karton)**
 EAN 13 (elopak) 8032797136671
 EAN 14 (carton) 18032797136692

CHEMISCHE EIGENSCHAFTEN

Brix (R.O. bei 20°C) > 6.0
 Ph < 4

Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g Produkt

Energie	Kj	133
	Kcal	32
Fett	g	0.4
davon gesättigte Fettsäuren	g	0.0
Kohlenhydrate	g	5.3
davon Zucker	g	5.3
Ballaststoffe	g	1.6
Eiweiß	g	0.9
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