

**HENRI PROBST SA**  
Ch. des Ages 38  
Case postale 13  
CH . 2533 Evillard  
Tel. +41 (0)32 322 83 04  
Fax. + 41 (0) 32 323 76 49  
info@henriprobst.ch



**SP02PROBST**  
Rev. 13 del 12/12/2018  
Pagina 1 di 4

## SPECIFICA TECNICA

<b>PRODOTTO</b>	<b>ALBICOCHE A META' I.Q.F.</b>
INGREDIENTI	albicocche, antiossidante acido L-ascorbico, regolatore di acidità: acido citrico
DESCRIZIONE	albicocche a metà surgelate con tecnica IQF
VARIETA' FRUTTA	Tonda di Costigliole / San Castrese /Orangè de Provence /Rouge du Roussilon
ORIGINE FRUTTA	Italia /Francia
TAGLIO	a metà calibri: < 35mm- max 5% / >50mm- max 5%
CONFEZIONE	<b>2 x 2,5 kg ( sacchetto polietilene – cartone ondulato )</b>
	<b>EAN 13 (sacchetto) 8032797130150 EAN 14 (cartone) 28032797130154</b>

*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.*

<b>CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE:</b>	
Brix ( at 20 °C )	min 8 %
Acido L-ascorbico:	>500 mg/kg misurato immediatamente dopo lo scongelamento

<b>VALORI NUTRIZIONALI MEDI per 100 g</b>	
Energia	117 Kj – 28 Kcal
Grassi	0.1 g
Di cui acidi grassi saturi	0.0 g
Carboidrati	6.8 g
Di cui zuccheri	6.8 g
Fibre	1.5 g
Proteine	0,4 g
Sale	0,003 g

<b>DIFFETTOSITA':</b>	
Noccioli interi	1/1000 kg
Ammaccate	< 0.2%
Picciolo intero	1/10 kg
Parti di picciolo	5/10 kg
Verde / non mature	< 10%
Stramaturato	< 2%
Corpi estranei	Assenti
Marcio	Assenti

<b>CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE:</b>	
Carica batterica totale	< 10 <sup>4</sup> /g
E. Coli	< 10 /g
Salmonella	assente /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.*

<b>ALLERGENI:</b>	<b>SI</b>	<b>NO</b>
Cereali che contengono glutine		X
Crostacei		X
Uova		X
Pesche		X
Arachidi		X
Grani di Soia		X
Latte		X
Frutta a guscio		X
Sedano		X
Senape		X
Semi di sesamo		X
Anidride solforosa e solfiti		X
Lupino		X
Molluschi		X

<b>INFORMAZIONI SUPPLEMENTARI</b>	<b>SI</b>	<b>NO</b>
CO2 neutro		X
Organismo geneticamente modificato		X
Nanotecnologia		X
Radiazioni ionizzanti		X
Antibiotici		X
Ormoni		X
Prodotti che aumentano la performance		X
Olio di palma		X
Olio di soia		X
Olio di girasole		X
Olio di colza		X
Grassi idrogenati		X
Alcool		X
Caffeina		X
Sale da cucina iodato		X
Colorante artificiale		X
Prodotti di conservazione		X
Antiossidante	X	
Fosfato		X
Uova allevamento al suolo		X
Uova allevamento all'aperto		X
Via aerea		X

**HENRI PROBST SA**  
 Ch. des Ages 38  
 Case postale 13  
 CH . 2533 Evillard  
 Tel. +41 (0)32 322 83 04  
 Fax. + 41 (0) 32 323 76 49  
 info@henriprobst.ch



E

**SP02PROBST**  
 Rev. 13 del 12/12/2018  
 Pagina 2 di 4

## TECHNICAL SPECIFICATIONS

<b>PRODUCT</b>	<b>APRICOT HALVES I.Q.F.</b>
<b>INGREDIENTS</b>	apricots, antioxidant: L-ascorbic acid, acidity regulator: citric acid.
<b>VARIETY</b>	Tonda di Costigliole /San Castrese /Orangè de Provence /Rouge du Roussilon
<b>ORIGIN</b>	Italy / France
<b>CUT</b>	half size : < 35mm- max 5% / >50mm- max 5%
<b>PACKING</b>	<b>2 x 2,5 kg ( bag Polyéthylène – corrugated cardboard )</b> <b>EAN 13 (polyethylene bag) 8032797130150</b> <b>EAN 14 (carton) 28032797130154</b>

*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>CHEMICAL – PHYSICAL FEATURES :</b>	
Brix ( at 20 °C )	min 8 %
L-ascorbic acid ( as antioxidant )	>500 mg/kg measured immediately after defrosting

<b>NUTRITIONAL VALUES (average) for 100 g of product:</b>	
Energy	117 Kj – 28 Kcal
Fat	0.1 g
Of which saturates	0.0 g
Carbohydrate	6.8 g
Of which sugars	6.8 g
Fibre	1.5 g
Protein	0,4 g
Salt	0,003 g

<b>DEFECTS :</b>	
Whole stone	1/1000 kg
Damaged	< 0.2%
Stalk whole	1/10 kg
Parts of stalk	5/10 kg
Unripe / green	< 10%
Overripe	< 2%
Foreing body	Absent
festering	Absent

<b>CARACTERISTIQUE MICROBIOLOGIQUE:</b>	
Total batteric count	< 10 <sup>4</sup> /g
E. Coli	< 10 /g
Salmonella	absent /25 g
<b>STORAGE TEMPERATURE</b>	- 18°C
<b>SHELF LIFE</b>	36 months from production date

<b>ALLERGENS :</b>	<b>YES</b>	<b>NO</b>
Cereals containing gluten		X
Crustaceans		X
Eggs		X
Fish		X
Peanuts		X
Soya beans		X
Milk		X
Nuts		X
Celery		X
Mustard		X
Sesame seeds		X
Sulfur dioxide and sulphites		X
Lupine		X
Mollusc		X

<b>MORE INFORMATIONS:</b>	<b>YES</b>	<b>NO</b>
CO2 neutral		X
GOM		X
Nanotechnologie		X
Lonizing radiation		X
Antibiotic		X
Hormone		X
Products that increases performance		X
Palm oil		X
Soybean oil		X
Sunflower oil		X
Colza Oil		X
Hydrogenated fats		X
Alcoholic		X
Caffeinated		X
Of iodized salt		X
Artificial coloring		X
Product storage		X
Antioxidant	X	
Phosphate		X
Breeding ground eggs		X
Free-range eggs		X
Airway		X

Frozen fruit process is in accordance to the main hygienic and security rules ( H.A.C.C.P. ), including metal detector control.

**HENRI PROBST SA**  
 Ch. des Ages 38  
 Case postale 13  
 CH . 2533 Evillard  
 Tel. +41 (0)32 322 83 04  
 Fax. + 41 (0) 32 323 76 49  
[info@henriprobst.ch](mailto:info@henriprobst.ch)



**SP02PROBST**  
 Rev. 13 del 12/12/2018  
 Pagina 3 di 4

## TECHNISCHE SPEZIFIKATION

Produkt **I.Q.F. APRIKOSEN HALBE**  
 Inhalt Aprikosen, Antioxidant: L-Ascorbinsäure, Säureregulator: Zitronensäure  
 Sorten Tonda di Costigliole / San Castrese / Orangè de Provence / Rouge du Roussilon  
 Herkunft Italien / Frankreich  
 Grösse Halbe Grösse: < 35mm- max 5% / >50mm- max 5%  
 Verpackung **2 x 2.5 kg (Polyethylen Beutel – Karton)**  
**EAN 13 (Beutel) 8032797130150 EAN 14 (Karton) 28032797130154**

Pestizid Rückstände entsprechen dem Europäischen Gesetz. Die gefrorenen Früchte sind frei von GVO (Reg. CE 1829/2003 und 1830/2003). Die gefrorenen Früchte enthalten keine Allergene gemäss Richtlinien 2003/89/CE und 2006/142/CE, in der Abteilung werden keine Produkte welche Allergene enthalten, produziert.

CHEMISCHE – TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN:	
Brix (zu 20° C)	min 8.0 %
L-Ascorbinsäure (als Antioxidant) >500 mg/kg gemessen unmittelbar nach dem Auftauen	

Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g Produkt	
Energie	117 Kj – 28 Kcal
Fett	0.1 g
Davon gesättigte Fettsäuren	0.0 g
Kohlenhydrate	6.8 g
Davon Zucker	6.8 g
Ballaststoffe	1.5 g
Eiweiß	0,4 g
Salz	0,003 g

DEFEKTE :	
Ganzer Stein	1/1000 kg
Beschädigt	< 0.2%
Ganzer Stiel	1/10 kg
Teile vom Stiel	5/10 kg
Unreif / grün	< 10%
Ueberreif	< 2%
Fremdkörper	Abwesend
Verfault	Abwesend

MIKROBIOLOGISCHE EIGENSCHAFTEN:	
Total Bakterien	< 10 <sup>4</sup> /g
E. Coli	< 10 /g
Salmonellen	Abwesend /25 g
LAGER TEMPERATUR	– 18°C
MHD	36 Monate ab Herstellungsdatum

Der gefrorene Früchte Prozess entspricht den hygienischen Richtlinien und Sicherheitsgesetzen (Reg. CE 852/04), einschliesslich der Metall Detektor Kontrolle.

ALLERGENE :	JA	NEIN
Glutenhaltiges Getreide		X
Krebsstiere		X
Eier		X
Fische		X
Erdnüsse		X
Sojabohnen		X
Milch		X
Hartschalenobst		X
Sellerie		X
Senf		X
Sasamsamen		X
Scjwefeédopxod & Sulfite		X
Lupine		X
Weichtiere		X

ZUSATZINFORMATIONENE:	JA	NEIN
CO2 neutral		X
Mit GVO		X
Nanotechnologie		X
Ionisierende Strahlen		X
Antibiotika		X
Hormone		X
Leistungsförderungsmittel		X
Palmöl		X
Sojaöl		X
Sonnenblumenöl		X
Rapsöl		X
Gehärtete Fette		X
Alkoholhaltig		X
Koffeinhaltig		X
Jodiertes Kochsalz		X
Künstliche Farbstoffe		X
Konservierungsmittel		X
Antioxidationsmittel	X	
Phosphate		X
Eier aus Bodenhaltung		X
Eier aus Freilandhaltung		X
Flugware		X

**HENRI PROBST SA**  
 Ch. des Ages 38  
 Case postale 13  
 CH . 2533 Evillard  
 Tel. +41 (0)32 322 83 04  
 Fax. + 41 (0) 32 323 76 49  
 info@henriprobst.ch



**SP02PROBST**  
 Rev. 13 del 12/12/2018  
 Pagina 4 di 4

## SPECIFICATION TECHNIQUES

### PRODUITS

### ABRICOTS MOITIÉS I.Q.F.

#### INGREDIENTS

abricots, antioxydant acide L-ascorbique, régulateur d'acidité : acide citrique

#### DESCRIPTION

abricots moitiés surgelés IQF

#### VARIETE DE FRUITS

Tonda di Costigliole / San Castrese / Orangè de Provence / Rouge du Roussillon

#### ORIGINE FRUITS

Italie / France

#### COUPE

moitiés calibre < 35mm- max 5% / >50mm- max 5%

#### EMBALLAGE

**2 x 2,5 kg ( sachet Polyéthylène - carton ondulé)**

**EAN 13 (Sachet) 8032797130150**

**EAN 14 (carton)**

**28032797130154**

*Résidus de pesticides conformément à la législation européenne en vigueur. Le fruit est sans organismes génétiquement modifiés (Règlement 1829/2003 et 1830/2003 CE). Le fruit congelé ne contient pas d'allergènes selon la directive 2003/89 / CE et 2006/142 / CE, et dans le département où il est produit, il n'y a pas de produits contenant des allergènes.*

CARACTERISTIQUES CHIMIQUE-PHYSIQUE :	
Brix ( a 20 °C )	min 8 %
Acide L-ascorbique : > 500 mg/kg - mesuré immédiatement après la décongélation	

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES POUR 100 G DE PRODUIT :	
Énergie	117 Kj – 28 Kcal
Graisses	0.1 g
Dont acides gras saturés	0.0 g
Glucides	6.8 g
Dont sucres	6.8 g
Fibres alimentaires	1.5 g
Protéines	0,4 g
Sel	0,003 g

DEFAUTS:	
Noisettes entière	1/1000 kg
Préssé	< 0.2%
Picciolo entier	1/10 kg
Pièces de la tige	5/10 kg
Vert / pas mûre	< 10%
Tros mûre	< 2%
Corps étrangers	Sans
Pourri	Sans

CARACTERISTIQUE MICROBIOLOGIQUE:	
Charge bactérien total	< 10 <sup>4</sup> /g
E. Coli	< 10 /g
Salmonelle	sans /25 g
Temperature de stockage	- 18°C
Durée de vie	36 mois à partir de la date de production

*Le fruit congelé est produit en conformité avec les critères d'hygiène - santé en vertu du régime d'auto-contrôle (Reg CE 852/04.), Y compris la surveillance du détecteur de métal.*

ALLERGENI :	OUI	NON
Cereali che contengono glutine		X
Crostacei		X
Uova		X
Pesce		X
Arachidi		X
Grani di Soia		X
Latte		X
Frutta a guscio		X
Sedano		X
Senape		X
Semi di sesamo		X
Anidride solforosa e solfiti		X
Lupino		X
Molluschi		X

INFORMATIONS EN PLUS :	OUI	NON
CO2 neutre		X
Organisme génétiquement modifié		X
Nanotechnologie		X
Rayonnement ionisant		X
Antibiotique		X
Hormone		X
Produits qui augmente la performance		X
L'huile de palme		X
L'huile de soja		X
Graisse hydrogénées		X
Olio di colza		X
Grassi idrogenati		X
Alcoolisé		X
Caféiné		X
Sel de cuisine iodé		X
Colorant artificiel		X
Produit de conservation		X
Antioxydant	X	
Phosphate		X
Oeufs élevage au sol		X
Oeufs élevage en plein air		X
Voie aérienne		X