

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



SP32PROBST
Rev. 13 del 26/02/2020
Pagina 1 di 4

SPECIFICA TECNICA

PRODOTTO	FRAGOLE TOUTVENENT I.Q.F.
INGREDIENTI	fragole non calibrate
DESCRIZIONE	I frutti sono sani, maturi, puliti, lavati e surgelati singolarmente
VARIETA' FRUTTO	Camarosa, Honey, Dark Select
ORIGINE FRUTTA	Egitto
CONFEZIONE	2 x 2,5 kg (sacchetto polietilene – cartone ondulato)
	EAN 13 (sacchetto) 8032797130099 EAN 14 (cartone) 28032797130093

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.

CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE:	
Brix (a 20 °C)	> 6.0 %
Colore:	rosso, tipico del frutto
Sapore:	intenso, tipico del frutto
Odore:	tipico del frutto

VALORI NUTRIZIONALI MEDI per 100 g	
Energia	113 Kj - 27 Kcal
Grassi	0.4 g
Di cui acidi grassi saturi	0.0 g
Carboidrati	5.3 g
Di cui zuccheri	5.3 g
Fibre	1.6 g
Proteine	0,9 g
Sale	0.005 g

DIFETTOSITA':	
Stramaturato	5%
Frutti verdi non maturi	5 %
Frutti con parti bianche	5 %
Piccioli o parti di picciolo	5/1 kg
Corpi estranei	Assenti

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE:	
Carica batterica totale	< 10 ⁵ /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.

ALLERGENI:	SI	NO
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

INFORMAZIONI SUPPLEMENTARI	SI	NO
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



SP32PROBST
 Rev. 13 del 26/02/2020
 Pagina 2 di 4

TECHNICAL SPECIFICATIONS

PRODUCT	I.Q.F. STRAWBERRIES
INGREDIENTS	strawberries
DESCRIPTION	The fruits are healthy, ripe, cleaned, washed and individually frozen
VARIETY	Camarosa, Honey, Dark Select
ORIGIN	Egypt
PACKING	2 x 2,5 kg (bag Polyéthylène – corrugated cardboard) EAN 13 (polyethylene bag) 8032797130099 EAN 14 (carton) 28032797130093

*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.*

CHEMICAL – PHYSICAL FEATURES :	
Brix (at 20 °C)	> 6.0 %
Colour:	red, typical of the fruit
Taste:	typical of the fruit.

NUTRITIONAL VALUES (average) for 100 g of product:	
Energy	113 Kj - 27 Kcal
Fat	0.4 g
Of which saturates	0.0 g
Carbohydrate	5.3 g
Of which sugars	5.3 g
Fibre	1.6 g
Protein	0,9 g
Salt	0.005 g

DEFECTS :	
Overripe	5 %
Green fruits, unripe	5 %
Fruit with white parts	5 %
Stalk of part of	5/1 kg
Foreign body	Absent

MICROBIOLOGICAL FEATURES:	
Total batteric count	< 10 ⁵ /g
E. Coli	< 10 /g
Salmonella	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 (H.A.C.C.P.), including metal detector control.

ALLERGENS :	YES	NO
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

MORE INFORMATIONS:	YES	NO
CO2 neutral		X
GOM		X
Nanotechnologie		X
Ionizing 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

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



SP32PROBST
 Rev. 13 del 26/02/2020
 Pagina 3 di 4

TECHNISCHE SPEZIFIKATION

Produkt	I.Q.F. ERDBEEREN		
Inhalt	Erdbeeren		
Beschrieb	es handelt sich um gesunde Früchte, reif, gewaschen und individuell gefroren		
Sorten	Camarosa, Honey, Dark Select		
Herkunft	Aegypten		
Verpackung	2 x 2.5 kg (Polyethylen Beutel – Karton)		
	EAN 13 (Beutel) 8032797130099	EAN 14 (Karton)	28032797130093

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)	> 6.0 %
Farbe:	rot, fruchttypisch
Geschmack:	typischer Fruchtgeschmack

Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g Produkt	
Energie	113 Kj - 27 Kcal
Fett	0.4 g
Davon gesättigte Fettsäuren	0.0 g
Kohlenhydrate	5.3 g
Davon Zucker	5.3 g
Ballaststoffe	1.6 g
Eiweiß	0,9 g
Salz	0.005 g

DEFEKTE :	
Ueberreif	5 %
Grüne Früchte, Unreif	5 %
Früchte mit weissen Teilen	5 %
Stiel / Teile vom Stiel	5/1 kg
Fremdkörper	Abwesend

MIKROBIOLOGISCHE EIGENSCHAFTEN:	
Total Bakterien	< 10 ⁵ /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



SP32PROBST
 Rev. 13 del 26/02/2020
 Pagina 4 di 4

SPECIFICATION TECHNIQUES

PRODUITS

FRAISES TOUTVENENT I.Q.F.

INGREDIENTS

fraises pas calibrées

DESCRIZIONE

Les fruits sont sains, mûrs, nettoyés, lavés et surgelés séparément

VARIETE DE FRUITS

Camarosa, Honey, Dark Select

ORIGINE FRUITS

Egypte

EMBALLAGE

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

EAN 13 (sachet) 8032797130099

EAN 14 (carton) 28032797130093

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 CHIMIQUES-PHYSIQUES:	
Brix (a 20 °C)	> 6.0 %
Couleur :	rouge, typique du fruit
Saveur :	intense, typique du fruit
Calibre :	typique du fruit

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES POUR 100 G DE PRODUIT :	
Énergie	113 Kj - 27 Kcal
Graisses	0.4 g
Dont acides gras saturés	0.0 g
Glucides	5.3 g
Dont sucres	5.3 g
Fibres alimentaires	1.6 g
Protéines	0,9 g
Sel	0.005 g

DEFAUTS:	
Trop mûrs	5%
Fruits vert pas mûrs	5 %
Fruits avec partie blanche	5 %
Petite ou partie de queue	5/1 kg
Corps étrangers	Sans

CARACTERISTIQUE MICROBIOLOGIQUE:	
Charge bactérien total	< 10 ⁵ /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'autocontrôle (Reg CE 852/04.), Y compris la surveillance du détecteur de métal.

ALLERGENES:	OUI	NON
Céréales contenant du gluten		X
Crustacés		X
Oeufs		X
Poissons		X
Arachides		X
Graines de soja		X
Lait		X
Fruits à coque		X
Céleris		X
Moutardes		X
Graines de sésame		X
Anhydride sulfureux et sulfites		X
Lupins		X
Coquillages		X

INFORMATIONS EN PLUS :	OUI	NON
CO2 neutre		X
Organisme génétiquement modifié		X
Nanotechnologie		X
Rayonnement ionisant		X
Antibiotique		X
Hormone		X
Produits qui augmentent la performance		X
Huile de palme		X
Huile de soja		X
Huile de tournesol		X
Huile de colza		X
Graisses hydrogénées		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