

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



SP30PROBST Rev. 12 del 12/12/2018
Pagina 1 di 4

SPECIFICA TECNICA

PRODOTTO	MIRTILLI I.Q.F.
INGREDIENTI	mirtilli selvatici
DESCRIZIONE	I frutti sono sani, maturi, puliti, lavati e surgelati singolarmente
ORIGINE FRUTTA	Est Europa
CONFEZIONE	2 x 2,5 kg (sacchetto polietilene – cartone ondulato)
	EAN 13 (sacchetto) 8032797130624 EAN 14 (cartone) 28032797130628

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)	> 8.0 %
Colore:	viola scuro, tipico del frutto
Sapore:	tipico del frutto

VALORI NUTRIZIONALI MEDI per 100 g	
Energia	214 Kj - 51 Kcal
Grassi	0.2 g
Di cui acidi grassi saturi	0.0 g
Carboidrati	13.9 g
Di cui zuccheri	10.0 g
Fibre	4,4 g
Proteine	0.0 g
Sale	0.008 g

DIFETTOSITA':	
Stramaturato	4 % max
Frutti verdi/rossi non maturi	5 % max
Corpi estranei	Assenti
Peduncoli	10 %

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

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



SP30PROBST Rev. 12 del 12/12/2018
Pagina 2 di 4

TECHNICAL SPECIFICATIONS

PRODUCT	I.Q.F. BLUEBERRIES	
INGREDIENTS	wild blueberries	
DESCRIPTION	The fruits are healthy, ripe, cleaned, washed and individually frozen	
ORIGIN	Eastern Europe	
PACKING	2 x 2,5 kg (bag Polyéthylène – corrugated cardboard)	
	EAN 13 (polyethylene bag) 8032797130624	EAN 14 (carton) 28032797130628

*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)	> 8.0 %
Colour:	dark violet, typical of the fruit
Taste:	typical of the fruit.

NUTRITIONAL VALUES (average) for 100 g of product:	
Energy	214 Kj - 51 Kcal
Fat	0.2 g
Of which saturates	0.0 g
Carbohydrate	13.9 g
Of which sugars	10.0 g
Fibre	4,4 g
Protein	0.0 g
Salt	0.008 g

DEFECTS :	
Overripe	4 %
Green/red fruits, unripe	5 %
Stalk	10 %
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

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

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

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



SP30PROBST Rev. 12 del 12/12/2018
Pagina 3 di 4

TECHNISCHE SPEZIFIKATION

Produkt	I.Q.F. HEIDELBEEREN		
Inhalt	Wilde Heidelbeeren		
Beschrieb	es handelt sich um gesunde Früchte, reif, gewaschen und individuell gefroren		
Herkunft	Ost Europa		
Verpackung	2 x 2.5 kg (Polyethylen Beutel – Karton)		
	EAN 13 (Beutel) 8032797130624	EAN 14 (Karton)	28032797130628

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)	> 8.0 %
Farbe:	dunkelviolett, fruchttypisch
Geschmack:	typischer Fruchtgeschmack

Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g Produkt	
Energie	214 Kj - 51 Kcal
Fett	0.2 g
Davon gesättigte Fettsäuren	0.0 g
Kohlenhydrate	13.9 g
Davon Zucker	10.0 g
Ballaststoffe	4,4 g
Eiweiß	0.0 g
Salz	0.008 g

DEFEKTE :	
Ueberreif	4 %
Grüne / rote Früchte, unreif	5 %
Stiel	10 %
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

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



SP30PROBST Rev. 12 del 12/12/2018
Pagina 4 di 4

SPECIFICATION TECHNIQUES**PRODUITS**

INGREDIENTS

DESCRIZIONE

ORIGINE FRUITS

EMBALLAGE

MYRTILLES I.Q.F.

myrtilles sauvages

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

Europe de l'Est

2 x 2,5 kg (sachet Polyéthylène - carton ondulé)**EAN 13 (sachet) 8032797130624****EAN 14 (carton) 28032797130628**

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)	> 8.0 %
Couleurs :	violet foncé, typique du fruit,
Saveurs:	typique du fruit

VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES POUR 100 G DE PRODUIT :

Énergie	214 Kj - 51 Kcal
Graisses	0.2 g
Dont acides gras saturés	0.0 g
Glucides	13.9 g
Dont sucres	10.0 g
Fibres alimentaires	4,4 g
Protéines	0.0 g
Sel	0.008 g

DEFAUTS :

Trop mûrs	4 % max
Fruits verts /rouges pas mûrs	5 % max
Corps étrangers	Sans
Pédoncules	10 %

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