

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



SP04PROBST Rev. 14 del 12/12/2018

Pagina 1 di 4

SPECIFICA TECNICA

| | | | |
|-----------------|---|---------------|--|
| PRODOTTO | MELE A FETTE I.Q.F. | | |
| INGREDIENTI | Mele, antiossidante acido L-ascorbico, regolatore di acidità: acido citrico | | |
| DESCRIZIONE | Fette di mela surgelate con tecnica IQF | | |
| VARIETA' FRUTTA | Morgenduft | | |
| ORIGINE FRUTTA | Italia , Francia | | |
| TAGLIO | 1/16 (16 spicchi per frutto) | | |
| CONFEZIONE | 2 x 2,5 kg (sacchetto polietilene – cartone ondulato) | | |
| | EAN 13 (sacchetto) | 8032797130488 | EAN 14 (cartone) 28032797130482 |

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 (at 20 °C) | > 8.0 % |
| Acido L-ascorbico: | >500 mg/kg misurato immediatamente dopo lo scongelamento |

| VALORI NUTRIZIONALI MEDI per 100 g | |
|---|------------------|
| Energia | 224 Kj - 53 Kcal |
| Grassi | 0.1 g |
| Di cui acidi grassi saturi | 0.0 g |
| Carboidrati | 13.7 g |
| Di cui zuccheri | 13.7 g |
| Proteine | 0,3 g |
| Fibre | 2.0 g |
| Sale | 0.005 g |

| DIFFETTOSITA': | |
|------------------------------|---------------|
| Semi | 1/10 kg |
| Fettine con parte di torsolo | 500 g / 10 Kg |
| Fettine con parte di buccia | 450g / 10 Kg |
| Fette rotte e sfrido di mela | 5 % |
| Parti di piccioli | 1 / 10 Kg |
| Corpi estranei | Assenti |

| CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE: | |
|---|----------------------------------|
| Carica batterica totale | < 10 ⁴ /g |
| E. Coli | < 10 /g |
| Salmonella | assente /25 g |
| TEMPERATURA DI STOCCAGGIO | ≤ -18°C |
| SHELF LIFE | 36 mesi dalla data di produzione |

| 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 |

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.

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



SP04PROBST Rev. 14 del 12/12/2018
Pagina 2 di 4

TECHNICAL SPECIFICATIONS

| | | |
|----------------|---|---------------------------------------|
| PRODUCT | I.Q.F. APPLE SLICES | |
| INGREDIENTS | Apples, antioxidant: L-ascorbic acid, acidity regulator: citric acid. | |
| VARIETY | Morgenduft | |
| ORIGIN | Italy , France | |
| CUT | 1/16 (16 slices / apple) | |
| PACKING | 2 x 2,5 kg (Polyéthylène bag – carton) | EAN 14 (carton) 28032797130482 |
| | EAN 13 (polyethylene bag) 8032797130488 | |

*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 % |
| L-ascorbic acid (as antioxidant) | :>500 mg/kg measured immediately after defrosting |

| NUTRITIONAL VALUES (average) for 100 g of product: | |
|---|------------------|
| Energy | 224 Kj - 53 Kcal |
| Fat | 0.1 g |
| Of which saturates | 0.0 g |
| Carbohydrate | 13.7 g |
| Of which sugars | 13.7 g |
| Fibre | 0,3 g |
| Protein | 2.0 g |
| Salt | 0.005 g |

| DEFECTS : | |
|-----------------------|---------------|
| Seed | 1/10 kg |
| Slices with core | 500 g / 10 Kg |
| Slices with peel | 450g / 10 Kg |
| Stalk | 1/10 kg |
| Broken slices/off cut | 5 % |
| Foreign body | Absent |

| MICROBIOLOGICAL FEATURES: | |
|----------------------------------|--------------------------------|
| Total batteric count | < 10 ⁴ /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



SP04PROBST Rev. 14 del 12/12/2018
Pagina 3 di 4

TECHNISCHE SPEZIFIKATION

| | | | |
|------------|--|------------------------|----------------|
| Produkt | I.Q.F. Apfelschnitze | | |
| Inhalt | Apfel, Antioxidant: L-Ascorbinsäure, Säureregulator: Zitronensäure | | |
| Sorten | Morgenduft | | |
| Herkunft | Italien, Frankreich | | |
| Grösse | 1/16 (16 Schnitze pro Apfel) | | |
| Verpackung | 2 x 2.5 kg (Polyethylen Beutel – Karton) | | |
| | EAN 13 (Beutel) 8032797130488 | EAN 14 (Karton) | 28032797130482 |

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 % |
| L-Ascorbinsäure (als Antioxidant) | >500 mg/kg gemessen unmittelbar nach dem Auftauen |

| Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g Produkt | |
|--|------------------|
| Energie | 224 Kj - 53 Kcal |
| Fett | 0.1 g |
| Davon gesättigte Fettsäuren | 0.0 g |
| Kohlenhydrate | 13.7 g |
| Davon Zucker | 13.7 g |
| Ballaststoffe | 0,3 g |
| Eiweiß | 2.0 g |
| Salz | 0.005 g |

| DEFEKTE : | |
|-----------------------------------|---------------|
| Samen | 1/10 kg |
| Schnitze mit Kernen | 500 g / 10 Kg |
| Schnitze mit Haut | 450 g / 10 Kg |
| Stiel | 1 / 10 Kg |
| Zerbrochene Schnitze/Zerschnitten | 5 % |
| Fremdkörper | Abwesend |

| MIKROBIOLOGISCHE EIGENSCHAFTEN: | |
|--|--------------------------------|
| Total Bakterien | < 10 ⁴ /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



SP04PROBST Rev. 14 del 12/12/2018

Pagina 4 di 4

SPECIFICATION TECHNIQUES**PRODUITS**

INGREDIENTS

DESCRIPTION

VARIETE DE FRUITS

ORIGINE FRUITS

COUPE

EMBALLAGE

POMMES EN TRANCHES I.Q.F.

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

Quartiers de pommes surgelés avec la technique IQF

Morgenduft

Italie, France

1/16 (16 Quartiers par fruit)

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

EAN 13 (sachet) 8032797130488

EAN 14 (carton)

28032797130482

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 (at 20 °C) | > 8.0 % |
| Acide L-ascorbique: | >500 mg/kg mesuré immédiatement après la décongélation |

| VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES POUR 100 G DE PRODUIT : | |
|---|------------------|
| Énergie | 224 Kj - 53 Kcal |
| Graisses | 0.1 g |
| Dont acides gras saturés | 0.0 g |
| Glucides | 13.7 g |
| Dont sucres | 13.7 g |
| Fibres alimentaires | 0,3 g |
| Protéines | 2.0 g |
| Sel | 0.005 g |

| DEFAUTS : | |
|---------------------------------------|---------------|
| Pépins | 1/10 kg |
| Tranches avec partie de trognon | 500 g / 10 Kg |
| Tranches avec partie de peau | 450g / 10 Kg |
| Tranches cassées et copeaux de pommes | 5 % |
| Parties de queue | 1 / 10 Kg |
| Corps étrangers | Sans |

| CARACTERISTIQUE MICROBIOLOGIQUE: | |
|---|---|
| Charge bactérien total | < 10 ⁴ /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 |