

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



SP29 Rev. 17 del 25/08/2021
 Pagina 1 di 2

SPECIFICA TECNICA

PRODOTTO	LAMPONI INTERI I.Q.F.
INGREDIENTI:	lamponi
DESCRIZIONE:	I frutti sono sani, maturi e surgelati singolarmente
VARIETA' FRUTTA:	Villamette e/o Heritage e/o Meeker e/o Polka
PROVENIENZA FRUTTA:	UE e/o non UE
CONFEZIONE:	1 x 10 kg (sacchetto polietilene – cartone ondulato) 5 x 1 kg (sacchetto polietilene – cartone ondulato) <u>Prodotto su ordinazione, fuori listino</u> 2 x 2,5 kg (sacchetto polietilene – cartone ondulato) EAN 13 (sacchetto) 8032797130259 EAN 14 (cartone) 28032797130253 4 x 2,5 kg (sacchetto polietilene – cartone ondulato) EAN 13 (sacchetto) 8032797131515 EAN 14 (cartone) 48032797131513

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

Brix (a 20 °C)	min 7
Colore:	tipico del frutto
Sapore:	tipico del frutto

Valori medi nutrizionali per 100 g di prodotto

Energia	Kcal	141
	KJ	34
Grassi	g	0.6
di cui acidi grassi saturi	g	0.0
Carboidrati	g	6.5
di cui zuccheri	g	6.5
Fibre	g	7.4
Proteine	g	1
Sale	g	0.008

Difettosità

Lamponi non maturi	3 %
Peduncoli	10/ kg
Lamponi rotti	10 %
Corpi estranei	assenti
Intero/Rotto (2x2,5 kg)	90/10
Intero/Rotto (4x2,5 kg)	90/10
Intero/Rotto (1x10 kg)	80/20
Intero/Rotto (5x1 kg)	90/10

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Carica batterica totale	< 10 ⁶ ufc/g
E. Coli	< 10 ufc/g
Salmonelle	absent /25 g

TEMPERATURA DI STOCCAGGIO	- 18° C
SHELF LIFE	36 mesi dalla data di produzione

Il prodotto:

- non contiene gli allergeni elencati nel REGOLAMENTO (UE) N. 1169/2011 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO del 25 ottobre 2011
- 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



SP29 Rev. 17 del 25/08/2021
 Pagina 2 di 2

TECHNICAL SPECIFICATION

PRODUCT	I.Q.F. RASPBERRIES
INGREDIENTS:	raspberries
DESCRIPTION:	Fruits are healthy, ripe and individually frozen
VARIETY:	Villamette and/or Heritage and/or Meeker and/or Polka
ORIGIN:	EU and/or non EU
PACKAGING:	1 x 10 kg (polietilene bag – carton) 5 x 1 kg (polietilene bag – carton) <i>Product made to order, out of list</i> 2 x 2.5 kg (polietilene bag – carton) EAN 13 (bag) 8032797130259 EAN 14 (carton) 28032797130253 4 x 2.5 kg (polietilene bag – carton) EAN 13 (bag) 8032797131515 EAN 14 (carton) 48032797131513

CHEMICAL – PHYSICAL FEATURES

Brix (a 20 °C)	> 7.0
Colour:	typical of the fruit
Taste:	typical of the fruit

Nutritional values (average) for 100 g of product

Energy	Kcal	141
	Kj	34
Fat	g	0.6
of which saturates	g	0.0
Carbohydrate	g	6.5
of which sugars	g	6.5
Fibre	g	7.4
Protein	g	1
Salt	g	0.008

Defects

Unripe	3 %
Stalk	10/kg
Broken raspberries	10 %
Foreing body	absent
Whole/Broken (2x2,5 kg)	90/10
Whole/Broken (4x2,5 kg)	90/10
Whole/Broken (1x10 kg)	80/20
Whole/Broken (5x1 kg)	90/10

MICROBIOLOGICAL FEATURES

Total batteric count	< 10 ⁶ ufc/g
E. Coli	< 10 ufc/g
Salmonelle	absent /25 g

STORAGE TEMPERATURE	– 18°C
SHELF LIFE	36 months from production date

The product:

- does not contain the allergens listed in REGULATION (EU) No. 1169/2011 OF THE EUROPEAN PARLIAMENT AND OF THE COUNCIL of 25 October 2011
- 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