

**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](mailto: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](mailto:servizioqualita@rogelfrut.com)



SP89 Rev. 22 del 01/06/2021  
 Pagina 1 di 3

**SPECIFICA TECNICA**

**PRODOTTO :** **PUREA SURGELATA DI MANGO**  
**INGREDIENTI** Mango Alphonso  
**ORIGINE FRUTTA:** India  
**CONFEZIONE:** **6 x 1 kg ( 6 brick di elopack in cartone ondulato )**  
 EAN 13 (brick) 8032797130990  
 EAN 14 (cartone) 18032797130997  
**2 x 10 kg (2 sacchi polietilene – cartone ondulato) - 1 x220 kg (fusti)**  
**Prodotto su ordinazione, fuori listino**  
 EAN 14 (cartone) 18032797131055  
**1 x 11 kg (vaschette in plastica)**  
 EAN 14 (vaschetta) 18032797131345

**CARATTERISTICHE CHIMICHE**

Brix ( R.O. a 20°C ) 15 min  
 pH < 4.5  
 COLORE giallo, tipico del frutto  
 SAPORE dolce, tipico del frutto  
 Puntini neri < 20 / 100g  
 Puntini marroni < 40 / 100g

**Valori nutrizionali medi per 100 g**

Energia	kJ	268
	Kcal	64
Grassi	g	0.27
di cui acidi grassi saturi	g	0.06
Carboidrati	g	16.7
di cui zuccheri	g	14.6
Fibre	g	1.77
Proteine	g	0.5
Sale	g	0.005

**CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE**

Carica batterica totale < 10<sup>5</sup> ufc/g  
 Escherichia Coli < 10 ufc/g  
 Salmonelle assenti / 25 g  
 Muffe e lieviti <10000 ufc/g

**SHELF LIFE** 36 mesi dalla data di produzione  
**TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE** ≤ -18° C

**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](mailto: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](mailto:servizioqualita@rogelfrut.com)



SP89 Rev. 22 del 01/06/2021  
 Pagina 2 di 3

**TECHNICAL SPECIFICATIONS**

**PRODUCT: MANGO FROZEN PUREE**

**INGREDIENTS:** Mango Alphonso

**ORIGIN:** India

**PACKAGING:** **6 x 1 kg (6 elopack – carton)**  
 EAN 13 (elopack) 8032797130990  
 EAN 14 (carton) 18032797130997

**2 x 10 kg (2 polietilene bag – carton) – 1 x 220 kg (drums)**  
**Product made to order, out of list**  
 EAN 14 (carton) 18032797131055

**1 x 11 kg (plastic box)**  
 EAN 14 (plastic box) 18032797131345

**CHEMICAL – PHYSICAL FEATURES**

Brix ( at 20 °C ) 16 - 20

PH < 4.5

COLOUR yellow, typical of the variety

TASTE sweet, typical of the fruit

Black Specks < 20 / 100g

Brown Specks < 40 / 100g

**Nutritional values (average) for 100 g of product:**

Energy	kJ	268
	Kcal	64
Fat	g	0.27
of which saturates	g	0.06
Carbohydrate	g	16.7
of which sugars	g	14.6
Fibre	g	1.77
Protein	g	0.5
Salt	g	0.005

**MICROBIOLOGICAL FEATURES**

Total batteric count < 10<sup>5</sup> cfu/g

E. Coli < 10 cfu/g

Salmonelle absent / 25 g

Moulds and yeasts <10000 cfu/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

**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](mailto: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](mailto:servizioqualita@rogelfrut.com)



SP89 Rev. 22 del 01/06/2021  
 Pagina 3 di 3

**TECHNISCHES PRODUKTDATENBLATT**

**PRODUKT:** **GEFROREN MANGO-PÜREE**  
**ZUTATEN:** Mango Alphonso  
**URSPRUNGSLAND:** Indien  
**VERPACKUNG** **6 x 1 kg (6 Brickverpackungen von Elopack in gewelltem Karton)**  
 EAN 13 (Brickverpackung) 8032797130990  
 EAN 14 (Karton) 18032797130997  
**2 x 10 kg (2 Säcke aus Polyethylen in gewelltem Karton) – 1 x 220 kg (Schlagzeug)**  
**Produkte die in der Liste nicht aufgeführt sind, bitte extra bestellen**  
 EAN 14 (karton) 18032797131055  
**1x11 kg (Plastikbehälter)**  
 EAN 14 (Plastikbehälter) 18032797131345

**CHEMISCHE EIGENSCHAFTEN**

Brix ( R.O. bei 20°C ) 16 - 20  
 Ph < 4.5  
 FARBE Gelb, typische Farbe für die Frucht  
 GESCHMACK Süß, typischer Geschmack der Frucht  
 Schwarze Punkten < 20 / 100g  
 Braune Punkten < 40 / 100g

**Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g Produkt**

Energie	Kj	268
	Kcal	64
Fett	g	0.27
davon gesättigte Fettsäuren	g	0.06
Kohlenhydrate	g	16.7
davon Zucker	g	14.6
Ballaststoffe	g	1.77
Eiweiß	g	0.5
Salz	g	0.005

**MIKROBIOLOGISCHE EIGENSCHAFTEN**

Gesamtgehalt an Bakterien: < 10<sup>5</sup> KBE/g  
 Escherichia Coli: < 10 KBE/g  
 Salmonellen: nicht vorhanden / 25 g  
 Schimmelpilze und Hefen <10000 KBE/g

Haltbarkeit: 36 Monate ab Herstellungsdatum  
 AUFBEWAHRUNGSTEMPERATUR: ≤ - 18°C

**Das Produkt:**

- enthält nicht die in der Verordnung ( EU ) Nr. 1169/2011 des Europäischen Parlament und des Rates vom 25.10.2011 aufgeführten Allergene.
- entspricht den Europäischen Referenzverordnungen über Pestizide.
- ist frei von genetisch veränderten Organismen ( Reg. EG 1829/2003 und 1830/2003 ) und unterzieht sich keiner Strahlbehandlung.
- erfolgt in Übereinstimmung mit den hygienisch-sanitären Kriterien, die in Reg. EG 852/04 festgehalten.