

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



SP02 Rev. 14 del 28/10/2021
 Pagina 1 di 3

SPECIFICA TECNICA**PRODOTTO****ALBICOCHE A META' I.Q.F.**

INGREDIENTI albicocche, antiossidante acido L-ascorbico, regolatore di acidità: acido citrico
DESCRIZIONE albicocche a metà surgelate con tecnica IQF
VARIETA' FRUTTA Tonda di Costigliole e/o San Castrese e/o Orangè de Provence e/o Rouge du Russilon
ORIGINE FRUTTA Italia e/o Francia
TAGLIO a metà calibri: < 35, 35 - 40, 40 - 45, > 45
CONFEZIONE **1 x 10 kg (sacchetto polietilene – cartone ondulato)**
2 x 2,5 kg (sacchetto polietilene – cartone ondulato)
 EAN 13 (sacchetto) 8032797130150
 EAN 14 (cartone) 28032797130154
5 x 1 kg (sacchetto polietilene – cartone ondulato)

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

Brix (a 20 °C) min 8
 Acido L-ascorbico > 500 mg/kg - misurato immediatamente dopo lo scongelamento

Residui di pesticidi in accordo con la normativa europea vigente.

Energia	Kj	117
	Kcal	28
Grassi	g	0.1
Di cui acidi grassi saturi	g	0
Carboidrati	g	6.8
Di cui zuccheri	g	6.8
Fibre	g	1.5
Proteine	g	0.4
Sale	g	0.003

Marcio

Valori medi nutrizionali per 100 g di prodotto**Difettosità:**

Noccioli interi 1/1000 kg
 Ammaccate < 0.2%
 Picciolo intero 1/10 kg
 Parti di picciolo 5/10 kg
 Verde / non maturo < 10%
 Sovra maturo < 2%
 Corpi estranei assenti

assente

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Carica batterica totale < 10⁵ ufc /g
 E. Coli < 10 ufc /g
 Salmonelle assenti /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



SP02 Rev. 14 del 28/10/2021
 Pagina 2 di 3

TECHNICAL SPECIFICATIONS**PRODUCT****IQF APRICOTS HALVES****INGREDIENTS**

apricots, antioxidant: L-ascorbic acid, acidity regulator: citric acid.

VARIETY

Tonda di Costigliole and/or San Castrese and/or Orangè de Provence and/or Rouge du Roussilon

ORIGIN

Italy and/or France

SIZE

halves size: < 35, 35-40, 40 – 45, > 45

PACKING

1 x 10 kg (polietilene bag – carton)

2 x 2,5 kg (polietilene bag – carton)

EAN 13 (bag) 8032797130150

EAN 14 (carton) 28032797130154

5 x 1 kg (polietilene bag – carton)

CHEMICAL – PHYSICAL FEATURES

Brix (at 20 °C)

min 8.0

L-ascorbic acid (as antioxidant) > 500 mg / kg – measured immediately after defrosting

Energy	Kj	117
	Kcal	28
Fat	g	0.1
Of which saturates	g	0
Carbohydrate	g	6.8
Of which sugars	g	6.8
Fibre	g	1.5
Protein	g	0.4
Salt	g	0.003

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

Whole stone 1/1000 kg
 Damaged < 0.2%
 Stalk whole 1/10 kg
 Parts of stalk 5/10 kg

Unripe / green < 10%
 Overripe < 2 %
 Foreign body absent
 festering absent

MICROBIOLOGICAL FEATURES

Total batteric count < 10⁵ ufc/ g
 E. Coli < 10 ufc/ g
 Salmonelle absent / 25 g
 STORAGE TEMPERATURE ≤ - 18°C
 SHELF LIFE 36 months

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

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



SP02 Rev. 14 del 28/10/2021
Pagina 3 di 3

- 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