

PROPPY-GEL SRLVia delle Gaide, 2 - 12026 PIASCO CN
Numéro de TVA 02068100045TÉL. (0175) 64141 - FAX (0175) 64456 EMAIL:
servizioqualita@rogelfrut.com

FAR SOC. AGR. COOP.

Via Circonvallazione, 4 - 12020 ROSSANA CN Numéro de TVA
01701070045 TÉL. (0175) 64141 -FAX (0175) 64456 E-MAIL: ufficioqualita@rogelfrut.comSP02 Rév. 20 du 23/07/2024 Page
1 sur 2**SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES****PRODUIT****Demi-abricots IQF****INGRÉDIENTS**

abricots, antioxydant acide L-ascorbique, correcteur d'acidité : acide citrique, abricots coupés en deux

DESCRIPTION

surgelés selon la technique IQF

ORIGINE DES FRUITS

Demi-calibres UE et/

COUPER

ou NON UE : < 35, 35 - 40, 40 – 45 1 x 10 kg (sac , > 45

CONDITIONNEMENTpolyéthylène – carton ondulé) 2 x 2,5 kg (sac polyéthylène – carton
ondulé)

EAN 13 (sac) 8032797130150

EAN 14 (carton)

28032797130154

CARACTÉRISTIQUES PHYSIQUES ET CHIMIQUES

Brix (à 20 °C)

min 8

acide L-ascorbique

> 500 mg/kg - mesuré immédiatement après décongélation

Résidus de pesticides conformément à la législation européenne en vigueur.

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g de produit

Énergie	Kj	117
	Kcal	28
Matières grasses	g	0,1
Dont acides gras saturés	g	0
Glucides	g	6.8
Dont sucres	g	6.8
Fibre	g	1,5
Protéines		0,4
Vente	ggg	0,003

Défauts :

Noyaux entiers	1/10 kg <
Contusionné	0,2 %
Tige entière	8/10 kg
Parties de la tige	8/10 kg <
Vert / pas mûr	10 % <
Surmaturité	2 %
Corps étrangers	absent
Marcio	absent

CARACTÉRISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

Charge bactérienne totale	< 105 ufc /g <
d'E. coli	10 ufc /g
Salmonelle	assenti /25 g

TEMPÉRATURE DE STOCKAGE – 18°C**DURÉE DE** 36 mois à compter de la date de production**CONSERVATION**Le produit : • ne contient pas d'allergènes répertoriés dans le RÈGLEMENT (UE) N° 1169/2011 DU PARLEMENT EUROPÉEN
PARLEMENT EUROPÉEN ET DU CONSEIL du 25 octobre 2011

- est conforme à la réglementation européenne en vigueur concernant les pesticides • est exempt d'organismes génétiquement modifiés (règlements CE 1829/2003 et 1830/2003) et n'est pas soumis à tout traitement d'irradiation. • elle est réalisée dans le respect des critères d'hygiène et de santé fixés par la réglementation. CE 852/04

PROPPY-GEL SRLVia delle Gaide, 2 - 12026 PIASCO CN
Numéro de TVA 02068100045TÉL. (0175) 64141 - FAX (0175) 64456 EMAIL:
servizioqualita@rogelfrut.com

FAR SOC. AGR. COOP.

Via Circonvallazione, 4 - 12020 ROSSANA CN Numéro de TVA
01701070045 TÉL. (0175) 64141 -FAX (0175) 64456 E-MAIL: ufficioqualita@rogelfrut.com

SP02 Rév. 20 du 23/07/2024 Page

2 sur 2

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES**PRODUIT****Moitiés d'abricots IQF****INGRÉDIENTS**

abricots, antioxydant : acide L-ascorbique, correcteur d'acidité : acide citrique.

ORIGINE

Taille des moitiés UE et/ou NON UE (Origine :

TAILLE

Maroc) : < 35, 35-40, 40 – 45, > 45

EMBALLAGE

1 x 10 kg (sac en polyéthylène – carton) 2 x 2,5

kg (sac en polyéthylène – carton)

EAN 13 (sac) 8032797130150

EAN 14 (carton) 5 x 28032797130154

1 kg (sac polyéthylène – carton)

CARACTÉRISTIQUES CHIMIQUES ET PHYSIQUES

Brix (à 20 °C)

min 8,0 >

Acide L-ascorbique (comme antioxydant)

500 mg/kg – mesuré immédiatement après décongélation

Valeurs nutritionnelles (moyennes) pour 100 g de produit :

DÉFAUTS

Pierre entière

1/10 kg

Énergie	Kj	117
	Kcal	28
Graisse	g	0,1
dont acides gras saturés	g	0
Glucides	g	6,8
Dont sucres	g	6,8
Fibre	g	1,5
Protéine	g	0,4
Sel	g	0,003

Endommagé

< 0,2 %

Tige entière

8/10 kg

Parties de la tige

8/10 kg <

Pas mûr / vert

10 % <

Trop mûr

2 %

Corps purulent

absent

absent

CARACTÉRISTIQUES MICROBIOLOGIQUES

Nombre total de piles < 10

< 105 ufc / g

E. Coli

ufc/g absent /

Salmonelle

25 g < – 18°C 36

TEMPÉRATURE DE STOCKAGE

mois

DURÉE DE CONSERVATION

Le produit : • ne

contient pas les allergènes listés dans le RÈGLEMENT (UE) N° 1169/2011 DU COMITÉ EUROPÉEN DE LA SANTÉ
PARLEMENT ET DU CONSEIL du 25 octobre 2011

• est conforme à la réglementation européenne de référence concernant les pesticides • est exempt

d'organismes génétiquement modifiés (RÈGLEMENT (CE) n° 1829/2003 et n° 1830/2003) et

il n'est pas soumis à un traitement ionisant

• est fabriqué conformément au RÈGLEMENT (CE) N° 852/2004 DU PARLEMENT EUROPÉEN ET

DU CONSEIL du 29 avril 2004 relative à l'hygiène des denrées alimentaires

QC approved

23.07.2025