



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



SP577 Rev. 0 del 21/04/2021
Pagina 1 di 2

SPECIFICA TECNICA

PRODOTTO: **SUCCO DI PASSION FRUIT NATURALE**
INGREDIENTI: Passion fruit
DESCRIZIONE: succo di frutta, confezionata senza aggiunta di coloranti, né conservanti.
ORIGINE FRUTTA: non UE
CONFEZIONE: **6 x 1 kg (6 vaschette in cartone ondulato)**
EAN 13 (brick) 8032797136060
EAN 14 (cartone) 18032797136067

CARATTERISTICHE CHIMICHE

Brix (R.O. a 20°C) > 12.5
PH < 4
COLORE giallo - arancio, tipico del frutto
SAPORE tipico del frutto

Valori nutrizionali medi per 100 g

Energia	KJ	242
	Kcal	58
Grassi	g	0.17
di cui acidi grassi saturi	g	0.01
Carboidrati	g	13.9
di cui zuccheri	g	13.9
Fibre	g	0.19
Proteine	g	0.6
Sale	g	0.015

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Carica batterica totale < 10³ ufc/g
Escherichia Coli <10 ufc/g
Salmonelle assenti / 25 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



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



SP577 Rev. 0 del 21/04/2021
Pagina 2 di 2

TECHNICAL SPECIFICATION

PRODUCT: **FROZEN PASSION FRUIT JUICE**
INGREDIENTS: Passion fruit
DESCRIPTION: Passion fruit juice is immediately frozen and
Packed, without using colorants or additives.
ORIGIN non EU
PACKING **6 x 1 kg (6 units – carton)**

EAN 13 (elopack) 8032797136060
EAN 14 (carton) 18032797136067

Brix (at 20 °C) > 12.5 %
PH < 4
COLOUR yellow - orange, typical of the variety
TASTE typical of the fruit

Nutritional values (average) for 100 g of product:

Energy	KJ	242
	Kcal	58
Fat	g	0.17
of which saturates	g	0.01
Carbohydrate	g	13.9
of which sugars	g	13.9
Fibre	g	0.19
Protein	g	0.6
Salt	g	0.015

MICROBIOLOGICAL FEATURES

Total batteric count < 10³ cfu/g
E. Coli < 10 cfu/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