

Ch. des Ages 38
Case postale 113
2533 Evillard
Tel. +41 (0)32 322 83 04
Fax. + 41 (0) 32 323 76 49
h.probst@sysco.ch

HENRI PROBST SA

Pagina 1 di 4



SP27 PROBST
Rev. 10 del 11/03/2016

SPECIFICA TECNICA

PRODOTTO	RIBES ROSSO I.Q.F.		
INGREDIENTI	ribes rosso		
DESCRIZIONE	I frutti sono sani, maturi, puliti, lavati e surgelati singolarmente		
ORIGINE FRUTTA	Est Europa, Italia, CEE		
CONFEZIONE	2 x 2,5 kg (sacchetto polietilene – cartone ondulato)		
	EAN 13 (sacchetto)	8032797130846	EAN 14 (cartone) 280327971300840

Residui di pesticidi in accordo con la normativa europea vigente. La frutta e' priva di organismi geneticamente modificati (Reg.CE 1829/2003 e 1830/2003). La frutta surgelata non contiene gli allergeni ai sensi della direttiva 2003/89/CE e 2006/142/CE, e nel reparto dove essa viene prodotta non ci sono produzioni, contenenti allergeni.

CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE:

Brix (a 20 °C)	> 7.0 %
Colore:	rosso, tipico del frutto
Sapore:	tipico del frutto

VALORI MEDI NUTRIZIONALI per 100g di prodotto

Energia	28 Kcal - 119 Kj
Proteine	0.9 g
Grassi	0.0 g
Grassi saturi	0.0 g
Sale naturalmente contenuto	0.008 g
Carboidrati	6.6 g
Di cui zuccheri	6.6 g
Fibre	3.6 g

DIFETTOSITA':

Ribes rotti	4 %
Peduncoli	40 / 10 kg
Ribes non maturi	1%
Corpi estranei	Assenti

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE:

Carica batterica totale	< 10 ⁶ /g
E. Coli	< 10 /g
Salmonella	assente /25 g
TEMPERATURA DI STOCCAGGIO	- 18°C
SHELF LIFE	36 mesi dalla data di produzione

La frutta surgelata è prodotta nel rispetto dei criteri igienico – sanitari previsti dal piano di autocontrollo (reg. CE 852/04), compreso il controllo al metal-detector.

ALLERGENI:	SI	NO
Cereali che contengono glutine		X
Crostacei		X
Uova		X
Pesche		X
Arachidi		X
Grani di Soia		X
Latte		X
Frutta a guscio		X
Sedano		X
Senape		X
Semi di sesamo		X
Anidride solforosa e solfiti		X
Lupino		X
Molluschi		X

INFORMAZIONI SUPPLEMENTARI	SI	NO
CO2 neutro		X
Organismo geneticamente modificato		X
Nanotecnologia		X
Radiazioni ionizzanti		X
Antibiotici		X
Ormoni		X
Prodotti che aumentano la performance		X
Olio di palma		X
Olio di soia		X
Olio di girasole		X
Olio di colza		X
Grassi idrogenati		X
Alcool		X
Caffeina		X
Sale da cucina iodato		X
Colorante artificiale		X
Prodotti di conservazione		X
Antiossidante		X
Fosfato		X
Uova allevamento al suolo		X
Uova allevamento all'aperto		X
Via aerea		X

Ch. des Ages 38
Case postale 113
2533 Evillard
Tel. +41 (0)32 322 83 04
Fax. + 41 (0) 32 323 76 49
h.probst@sysco.ch

HENRI PROBST SA

Pagina 2 di 4



SP27 PROBST
Rev. 10 del 11/03/2016

TECHNICAL SPECIFICATIONS

PRODUCT	I.Q.F. RED CURRANT
INGREDIENTS	red currants
DESCRIPTION	The fruits are healthy, ripe, cleaned, washed and individually frozen
ORIGIN	Eastern Europe, Italy, CEE
PACKING	2 x 2,5 kg (bag Polyéthylène – corrugated cardboard) EAN 13 (polyethylene bag) 8032797130846 EAN 14 (carton) 28032797130840

*Pesticides' residues according to the European law. The frozen fruits are free from GMO (Reg.CE 1829/2003 and 1830/2003).
The frozen fruits doesn't contain allergens according directive 2003/89/CE and 2006/142/CE , In the department where it is produced, there aren't productions containing allergens.*

CHEMICAL – PHYSICAL FEATURES :	
Brix (at 20 °C)	> 7.0 %
Colour:	red, typical of the fruit
Taste:	typical of the fruit.

NUTRITIONAL VALUES (average) for 100 g of product:	
Energy	28 Kcal - 119 Kj
Protein	0.9 g
Fat	0.0 g
Saturated fat	0.0 g
Salt included naturally	0.008 g
Carbohydrates	6.6 g
Sugar	6.6 g
Fiber	3.6 g

DEFECTS :	
Broken red currant	4 %
Stalk	40 / 10 kg
Unripe	1 %
Foreign body	Absent

MICROBIOLOGICAL FEATURES:	
Total batteric count	< 10 ⁶ /g
E. Coli	< 10 /g
Salmonella	absent /25 g
STORAGE TEMPERATURE	– 18°C
SHELF LIFE	36 months from production date

Frozen fruit process is in accordance to the main hygienic and security rules (H.A.C.C.P.), including metal detector control.

ALLERGENS :	YES	NO
Cereals containing gluten		X
Crustaceans		X
Eggs		X
Fish		X
Peanuts		X
Soya beans		X
Milk		X
Nuts		X
Celery		X
Mustard		X
Sesame seeds		X
Sulfur dioxide and sulphites		X
Lupine		X
Mollusc		X

MORE INFORMATIONS:	YES	NO
CO2 neutral		X
GOM		X
Nanotechnologie		X
Ionizing radiation		X
Antibiotic		X
Hormone		X
Products that increases performance		X
Palm oil		X
Soybean oil		X
Sunflower oil		X
Colza Oil		X
Hydrogenated fats		X
Alcoholic		X
Caffeinated		X
Of iodized salt		X
Artificial coloring		X
Product storage		X
Antioxidant		X
Phosphate		X
Breeding ground eggs		X
Free-range eggs		X
Airway		X

Ch. des Ages 38
Case postale 113
2533 Evillard
Tel. +41 (0)32 322 83 04
Fax. + 41 (0) 32 323 76 49
h.probst@sysco.ch

HENRI PROBST SA

Pagina 3 di 4



SP27 PROBST
Rev. 10 del 11/03/2016

TECHNISCHE SPEZIFIKATION

Produkt	I.Q.F. JOHANNISBEEREN		
Inhalt	Johannisbeeren		
Beschrieb	es handelt sich um gesunde Früchte, reif, gewaschen und individuell gefroren		
Herkunft	Ost Europa, Italien, EWG		
Verpackung	2 x 2.5 kg (Polyethylen Beutel – Karton)		
	EAN 13 (Beutel) 8032797130846	EAN 14 (Karton)	28032797130840

Pestizid Rückstände entsprechen dem Europäischen Gesetz. Die gefrorenen Früchte sind frei von GVO (Reg. CE 1829/2003 und 1830/2003). Die gefrorenen Früchte enthalten keine Allergene gemäss Richtlinien 2003/89/CE und 2006/142/CE, in der Abteilung werden keine Produkte welche Allergene enthalten, produziert.

CHEMISCHE – TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN:

Brix (zu 20° C)	> 7.0 %
Farbe:	rot, fruchttypisch
Geschmack:	typischer Fruchtgeschmack

NÄHRWERTE (Durchschnitt) für 100 g des Produktes:

Energie	28 Kcal - 119 Kj
Eiweiss	0.9 g
Fett	0.0 g
Gesättigte Fette	0.0 g
Natürlich enthaltenes Salz	0.008 g
Kohlenhydrate	6.6 g
Zucker	6.6 g
Faser	3.6 g

DEFEKTE :

Zerbrochene Johannisbeeren	4 %
Stiel	40 / 10 kg
Unreif	1 %
Fremdkörper	Abwesend

MIKROBIOLOGISCHE EIGENSCHAFTEN:

Total Bakterien	< 10 ⁶ /g
E. Coli	< 10 /g
Salmonellen	Abwesend /25 g
LAGER TEMPERATUR	- 18°C
MHD	36 Monate ab Herstellungsdatum

Der gefrorene Früchte Prozess entspricht den hygienischen Richtlinien und Sicherheitsgesetzen (Reg. CE 852/04), einschliesslich der Metall Detektor Kontrolle.

ALLERGENE :	JA	NEIN
Glutenhaltiges Getreide		X
Krebstiere		X
Eier		X
Fische		X
Erdnüsse		X
Sojabohnen		X
Milch		X
Hartschalenobst		X
Sellerie		X
Senf		X
Sasamsamen		X
Scjwefeédopxod & Sulfite		X
Lupine		X
Weichtiere		X

ZUSATZINFORMATIONENE:	JA	NEIN
CO2 neutral		X
Mit GVO		X
Nanotechnologie		X
Ionisierende Strahlen		X
Antibiotika		X
Hormone		X
Leistungsförderungsmittel		X
Palmöl		X
Sojaöl		X
Sonnenblumenöl		X
Rapsöl		X
Gehärtete Fette		X
Alkoholhaltig		X
Koffeinhaltig		X
Jodiertes Kochsalz		X
Künstliche Farbstoffe		X
Konservierungsmittel		X
Antioxidationsmittel		X
Phosphate		X
Eier aus Bodenhaltung		X
Eier aus Freilandhaltung		X
Flugware		X

Ch. des Ages 38
Case postale 113
2533 Evilard
Tel. +41 (0)32 322 83 04
Fax. + 41 (0) 32 323 76 49
h.probst@sysco.ch

HENRI PROBST SA

Pagina 4 di 4



SP27 PROBST
Rev. 10 del 11/03/2016

SPECIFICATION TECHNIQUES

PRODUITS

GROSEILLES ROUGES I.Q.F.

INGREDIENTS

Groseilles rouges

DESCRIZIONE

Les fruits sont sains, mûrs, nettoyés, lavés et surgelés séparément

ORIGINE FRUITS

Europe de l'Est, Italie, CEE

EMBALLAGE

2 x 2,5 kg (sachet Polyéthylène - carton ondulé)

EAN 13 (sachet) 8032797130846

EAN 14 (carton)

280327971300840

Résidus de pesticides conformément à la législation européenne en vigueur. Le fruit est sans organismes génétiquement modifiés (Règlement 1829/2003 et 1830/2003 CE). Le fruit congelé ne contient pas d'allergènes selon la directive 2003/89 / CE et 2006/142 / CE, et dans le département où il est produit, il n'y a pas de produits contenant des allergènes.

CARACTERISTIQUES CHIMIQUES-PHYSIQUES::	
Brix (a 20 °C)	> 7.0 %
Couleur :	rouge, typique du fruit
Saveur:	typique du fruit

VALEUR NUTRITIVE PAR 100 g DE PRODUIT	
Energie	28 Kcal - 119 Kj
Protéines	0.9 g
Graisses	0.0 g
Graisse saturées	0.0 g
Sel contenu naturellement	0.008 g
Carbohydrates	6.6 g
Sucres	6.6 g
Fibres alimentaires	3.6 g

DEFAUTS :	
Groseilles cassées	4 %
Pédoncules	40 / 10 kg
Groseilles pas mûrs	1%
Corps étrangers	Sans

CARACTERISTIQUE MICROBIOLOGIQUE:	
Charge bactérien total	< 10 ⁶ /g
E. Coli	< 10 /g
Salmonelle	sans /25 g
Température de stockage	- 18°C
Durée de vie	36 mois à partir de la date de production

ALLERGENES :	OUI	NON
Céréales contenant du gluten		X
Crustacés		X
Oeufs		X
Poissons		X
Arachides		X
Graines de soja		X
Lait		X
Fruits à coque		X
Céleris		X
Moutardes		X
Graines de sésame		X
Anhydride sulfureux et sulfites		X
Lupins		X
Coquillages		X

INFORMATIONS EN PLUS :	OUI	NON
CO2 neutre		X
Organisme génétiquement modifié		X
Nanotechnologie		X
Rayonnement ionisant		X
Antibiotique		X
Hormone		X
Produits qui augmentent la performance		X
Huile de palme		X
Huile de soja		X
Huile de tournesol		X
Huile de colza		X
Graisses hydrogénées		X
Alcoolisé		X
Caféiné		X
Sel de cuisine iodé		X
Colorant artificiel		X
Produit de conservation		X
Antioxydant		X
Phosphate		X
Oeufs élevage au sol		X
Oeufs élevage en plein air		X
Voie aérienne		X

Le fruit congelé est produit en conformité avec les critères d'hygiène - santé en vertu du régime d'autocontrôle (Reg CE 852/04.), Y compris la surveillance du détecteur de métal.