

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



SP03 PROBST
Rev. 11 del 12/02/2016

SPECIFICA TECNICA

PRODOTTO	MELE A CUBI I.Q.F.
INGREDIENTI	Mele, antiossidante acido L-ascorbico, regolatore di acidità: acido citrico
DESCRIZIONE	Cubetti di mela surgelati con tecnica IQF
VARIETA' FRUTTA	Golden Delicious
ORIGINE FRUTTA	Italia, Francia
TAGLIO	10 x 10 x 10 mm (il prodotto non è vagliato)
CONFEZIONE	2 x 2,5 kg (sacchetto polietilene – cartone ondulato)
	EAN 13 (sacchetto) 8032797130433 EAN 14 (cartone) 28032797130437

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 (at 20 °C)	> 8.0 %
Acido L-ascorbico:	>500 mg/kg misurato immediatamente dopo lo scongelamento

VALORI MEDI NUTRIZIONALI per 100g di prodotto

Energie	53 Kcal - 224 Kj
Proteine	0.3 g
Grassi	0.1 g
Grassi saturi	0.0 g
Sale naturalmente contenuto	0.005 g
Carboidrati	13.7 g
Di cui zuccheri	13.7 g
Fibre	2.0 g

DIFFETTOSITA':

Semi	1/10 kg
Cubetti con parte di torsolo	100 g / 10 Kg
Cubetti con parte di buccia	50g / 10 Kg
Piccioli	Assenti
Corpi estranei	Assenti

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE:

Carica batterica totale	< 10 ⁴ /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 Evilard
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



SP03 PROBST
Rev. 11 del 12/02/2016

TECHNICAL SPECIFICATIONS

PRODUCT

I.Q.F. APPLE DICES

INGREDIENTS

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

VARIETY

Golden Delicious

ORIGIN

Italy , France

CUT

10 x 10 x 10 mm (the product is not sieved)

PACKING

2 x 2,5 kg (Polyéthylène bag – carton)

EAN 13 (polyethylene bag) 8032797130433

EAN 14 (carton) 28032797130437

*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) > 8.0 %

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

NUTRITIONAL VALUES (average) for 100 g of product:

Energies 53 Kcal - 224 Kj

Protein 0.3 g

Fat 0.1 g

Saturated fat 0.0 g

Salt included naturally 0.005 g

Carbohydrates 13.7 g

Sugar 13.7 g

Fiber 2.0 g

DEFECTS :

Seed 1/10 kg

Dices with core 100 g / 10 Kg

Dices with peel 50g / 10 Kg

Stalk Absent

Foreign body Absent

MICROBIOLOGICAL FEATURES:

Total batteric count < 10⁴/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



SP03 PROBST
Rev. 11 del 12/02/2016

TECHNISCHE SPEZIFIKATION

Produkt	I.Q.F. Apfelwürfel		
Inhalt	Apfel, Antioxidant: L-Ascorbinsäure, Säureregulator: Zitronensäure		
Sorten	Golden Delicious		
Herkunft	Italien, Frankreich		
Grösse	10x10x10 mm		
Verpackung	2 x 2.5 kg (Polyethylen Beutel – Karton)		
	EAN 13 (Beutel) 8032797130433	EAN 14 (Karton)	28032797130437

Pestizid Rückstände entsprechen dem Europäischen Gesetz.

CHEMISCHE – TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN:

Brix (zu 20° C)	> 8.0 %
L-Ascorbinsäure (als Antioxidant)	>500 mg/kg gemessen unmittelbar nach dem Auftauen

NÄHRWERTE (Durchschnitt) für 100 g des Produktes:

Energie	53 Kcal - 224 Kj
Eiweiss	0.3 g
Fett	0.1 g
Gesättigte Fette	0.0 g
Natürlich enthaltenes Salz	0.005 g
Kohlenhydrate	13.7 g
Zucker	13.7 g
Ballaststoffe	2.0 g

DEFEKTE :

Samen	1/10 kg
Schnitze mit Kernen	100 g / 10 Kg
Schnitze mit Haut	50 g / 10 Kg
Stiel	Abwesend
Fremdkörper	Abwesend

MIKROBIOLOGISCHE EIGENSCHAFTEN:

Total Bakterien	< 10 ⁴ /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
Schwefeldioxid & Sulfite		X
Lupine		X
Weichtiere		X

ZUSATZINFORMATIONEN:	JA	NEIN
CO2 neutral		X
Mit GVO		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



SP03 PROBST
Rev. 11 del 12/02/2016

SPECIFICATION TECHNIQUES

PRODUITS

POMMES EN CUBES I.Q.F.

INGREDIENTS

Pommes, antioxydant acide L-ascorbique, régulateur d'acidité : acide citrique

DESCRIPTION

Cubes de pommes surgelés avec technique IQF

VARIETE DE FRUITS

Golden Delicious

ORIGINE FRUITS

Italie, France

COUPE

10 x 10 x 10 mm

EMBALLAGE

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

EAN 13 (sachet) 8032797130433

EAN 14 (carton) 28032797130437

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 (at 20 °C)	> 8.0 %
Acide L-ascorbique:	>500 mg/kg mesuré immédiatement après la décongélation

VALEUR NUTRITIVE PAR 100 g DE PRODUIT

Energie	53 Kcal - 224 Kj
Protéines	0.3 g
Graisses	0.1 g
Graisse saturées	0.0 g
Sel contenu naturellement	0.005 g
Carboidrates	13.7 g
Sucres	13.7 g
Fibres alimentaires	2.0 g

DEFAUTS :

Pépins	1/10 kg
Cubes avec partie de trognon	100 g / 10 Kg
Cubes avec partie de peau	50g / 10 Kg
Queues	Sans
Corps étrangers	Sans

CARACTERISTIQUE MICROBIOLOGIQUE:

Charge bactérien total	< 10 ⁴ /g
E. Coli	< 10 /g
Salmonelle	Sans /25 g
Temperature de stockage	≤ - 18°C
Durée de vie	36 mois à partir de la date de production

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.

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
Œufs élevage en plein air		X
Voie aérienne		X