



Menz & Gasser SpA
Novaledo (TN) - Italia
www.menz-gasser.it

SCHEDA TECNICA TECHNICAL DATA SHEET PRODUKTSPEZIFIKATION

Codice - Code - Code

0829125

Pagina - Page - Seite

1 / 2

Revisione - Revision - Revision

C0829125

N. - N° - Nr.

2

Data - Date - Datum

26/11/2015

Resp. - Resp. - Resp.

borlau

Marchio - Brand - Marke

MENZ & GASSER

Preparato di MORA per pasticceria da forno

BLACKBERRY preparation for bakery

Fruchtzubereitung BROMBEERE für Backwaren

Ingredienti sciropo di glucosio-fruttosio, purea di more, zucchero; addensanti: pectina addizionata di pirofosfato di sodio e alginato di sodio; correttori di acidità: acido citrico e citrato di calcio; colorante: E150d; conservante: sorbato di potassio; aromi

Ingredients glucose-fructose syrup, blackberries puree, sugar; thickening agents: pectin added with sodium pyrophosphate and sodium alginate; acidity regulators: citric acid and calcium citrate; colouring: E150d; preservative: potassium sorbate; flavourings

Zutaten Glukose-Fruktose-Sirup, Brombeerpüree, Zucker; Verdickungsmittel: Pektin mit Natriumpyrophosphat und Natriumalginat; Säuerungsmittel: Citronensäure und Calciumcitrat; Farbstoff: E150d; Konservierungsstoff: Kaliumsorbat; Aromen

Parametri chimico-fisici
Chemical-physical parameters
Chemisch-physikalische Eigenschaften

°Brix (20°C) 65
pH (20°C) 3,65 +/- 0,20

Caratteristiche qualitative e sensoriali
Qualitative and sensory characteristics
Qualitative und sensorische Eigenschaften

Frutta utilizzata **40 g** per 100g
Fruit content
Fruchtanteil

Coloranti E150d
Colourings
Farbstoffe E150d

Aromi Aromi conformi alle normative vigenti
Flavourings
Aromen *Flavourings according to legislation*
Aromen gemäß der geltenden Verordnung

Conservanti Sorbato di potassio
Preservatives
Konservierungsstoffe *Potassium sorbate*
Kaliumsorbat

Tipologia di prodotto Senza pezzi di frutta
Type of product
Ausgangsprодукt *Without fruit pieces*
Ohne Fruchtstücke

Colore, Odore, Sapore Tipico della frutta al giusto grado di maturazione e privo di note estranee
Colour, Flavour, Taste
Typical of fruit at a right degree of maturation without strange notes

Farbe, Geruch, Geschmack *Den geernteten reifen Früchten entsprechend, ohne Fremdnote*

Confezionamento
Packaging
Verpackung

25 kg

Secchielli per alimenti termosaldati con pellicola trasparente e con coperchio
Buckets for foods sealed with transparent film and cover
Eimer warmverschweißt mit transparentem Film und Deckel

Durabilità e conservazione
Shelf Life and conservation
Haltbarkeit und Aufbewahrung

730 giorni Conservare al fresco dopo l'apertura
730 days *Keep in a cool place after opening*
730 Tage *Nach dem Öffnen kühl aufbewahren*

Trasporto e immagazzinaggio
Transport and storage
Transport und Lagerbedingungen

Trasporto a temperatura ambiente. Immagazzinaggio in luogo fresco e asciutto, lontano da fonti di calore e dalla luce diretta del sole
Transport at room temperature. Storing in dry and cool place, away from heat sources and from direct sunlight
Transport bei Raumtemperatur. Kühl und trocken lagern, nicht in direktem Sonnenlicht oder in der Nähe von Wärmequellen lagern

Valori nutrizionali medi da Bibliografia per 100g
Average Nutritional Values according to Bibliography per 100g
Durchschnittliche Nährwerte nach Bibliographie pro 100g

Valore energetico - Energy - Brennwerte 1110 kJ 261 kcal

Grassi - Fat - Fett 0,4 g
di cui: -saturi - of which: -saturated - davon: -gesättigte Fettsäure 0 g

Carboidrati - Carbohydrates - Kohlenhydrate 63 g
di cui: -zuccheri - of which: -sugars - davon: -Zucker 53 g

Proteine - Protein - Eiweiß 0,5 g

Sale - Salt - Salz 0,30 g

Fibre - Dietary fibre - Ballaststoffe 0,8 g

Acidi organici - Organic acid - Organische Säuren 0,7 g

Parametri microbiologici
Microbiological parameters
Mikrobiologische Eigenschaften

Carica batterica totale < 500 ufc/g
Total viable count < 500 cfu/g
Gesamtkeimzahl < 500 Kbe/g

Lieviti e muffe Non rilevabili in 10g
Yeasts and moulds *Not detectable in 10g*

Hefen und Schimmelpilze *Nicht nachweisbar in 10g*

Coliformi Non rilevabili in 1g
Coliforms *Not detectable in 1g*

Coliforme *Nicht nachweisbar in 1g*

Verificato ed Approvato da

Menz & Gasser SpA - R&S
Bruno Colleoni

Menz & Gasser SpA - RAQ
Sabrina Rinaldi

Menz & Gasser SpA - DT
ing. Armando Tamanini

Sistema di gestione per la qualità UNI EN ISO 9001:2008 certificato CSQA 5290 presso i siti di Novaledo e Verona. - Sistema di gestione ambientale certificato da DNV - ISO 14001 - presso il sito di Novaledo.
Quality Management System UNI EN ISO 9001:2008 - CSQA certificate n° 5290 of the manufacturing sites in Novaledo and Verona. - Environmental System certified by DNV - ISO 14001 - of the manufacturing site in Novaledo.
Unser Betrieb ist UNI EN ISO 9001:2008 zertifiziert - Zertifikat Nr. CSQA 5290 in unseren Werken in Novaledo und Verona. - Umweltzertifiziertes Unternehmen laut DNV-ISO 14001 für den Standort Novaledo.





Menz & Gasser SpA
Novaledo (TN) - Italia
www.menz-gasser.it

SCHEDA TECNICA TECHNICAL DATA SHEET PRODUKTSPEZIFIKATION

Codice - Code - Code

0829125

Pagina - Page - Seite

2 / 2

Revisione - Revision - Revision

C0829125

N. - N° - Nr.

2

Data - Date - Datum

26/11/2015

Resp. - Resp. - Resp.

borlau

ALLERGENI secondo l'allegato II del Reg 1169/2011/CE e successive modifiche
ALLERGENES according with Annex II Reg 1169/2011/EC and following changes
ALLERGENEN gemäß Anlage II der Richtlinie 1169/2011/EG und nachfolgenden Änderungen

	Presence		Presence
CEREALI contenenti GLUTINE e prodotti derivati <i>CEREALS containing GLUTEN and product thereof</i> <i>GLUTENHALTIGES Getreide, hergestellte Erzeugnisse</i>	NO	FRUTTA A GUSCIO e derivati ⁽¹⁾ <i>NUTS and product thereof</i> ⁽¹⁾ <i>SCHALENFRÜCHTE</i> ⁽¹⁾	NO
CROSTACEI e prodotti a base di crostacei <i>CRUSTACEAN and product thereof</i> <i>KREBSTIERE und Krebstiererzeugnisse</i>	NO	SEDANO e prodotti a base di sedano <i>CELERY and product thereof</i> <i>SELLERIE und Sellerieerzeugnisse</i>	NO
UOVA e prodotti a base di uova <i>EGG and product thereof</i> <i>EIER und Eierzeugnisse</i>	NO	SENAPE e prodotti a base di senape <i>MUSTARD and product thereof</i> <i>SENF und Senferzeugnisse</i>	NO
PESCE e prodotti a base di pesce <i>FISH and product thereof</i> <i>FISCH und Fischerzeugnisse</i>	NO	SESAMO e prodotti a base di sesamo <i>SESAME and product thereof</i> <i>SESAMSAMEN und Sesamsamenerzeugnisse</i>	NO
ARACHIDI e prodotti a base di arachidi <i>PEANUTS and product thereof</i> <i>ERDNÜSSE und Erdnusserzeugnisse</i>	NO	SOLFITI superiori a 10 mg/kg (SO₂) <i>SULFITE more than 10 mg/kg (SO₂)</i> <i>SULFITE von mehr als 10 mg/kg (SO₂)</i>	NO
SOIA e prodotti a base di soia <i>SOYA and product thereof</i> <i>SOJA und Sojaerzeugnisse</i>	NO	LUPINO e prodotti a base di lupino <i>LUPINE and product thereof</i> <i>LUPINE und Lupinenerzeugnisse</i>	NO
LATTE e prodotti a base di latte <i>MILK and product thereof</i> <i>MILCH und Milcherzeugnisse</i>	NO	MOLLUSCHI e prodotti a base di mollusco <i>MOLLUSCS and product thereof</i> <i>WEICHTIERE und Weichtiererzeugnisse</i>	NO

(1) **FRUTTA A GUSCIO** es: Mandorle (Amygdalus communis L.), Nocciole (Corylus avellana), Noci comuni (Juglans regia), Noci di acagiù (Anacardium occidentale), Noci pecan (Carya illinoensis (Wangenh) K. Koch), Noci del Brasile (Bertholletia excelsa), Pistacchi (Pistacia vera), Noci del Queensland (Macadamia ternifolia)
NUTS es: Almond, Hazelnut, Walnut, Cashew, Pecan nut, Brazil nut, Pistachio nut, Macadamia nut and Queensland nut
SCHALENFRÜCHTE es: Mandel, Hazelnuss, Walnuss, Kaschunuss, Pecannuss, Paranuss, Pistazie, Macadamianuss und Queenslandnuss

OGM Il prodotto non consiste o non contiene e non è prodotto da organismi geneticamente modificati secondo quanto definito dal Reg. 1829/2003/CE e Reg. 1830/2003/CE. Opportune misure sono in atto per assicurare l'identità non-OGM delle materie prime.

GMO *The product does not consist of, not contain, not is produced from genetically modified organism according to the definition of regulation 1829/2003/EC and regulation 1830/2003/EC. Measures are taken to guarantee the non-GMO identity of the raw materials.*

GVO *Gemäß den EU Verordnungen Nr. 1829/2003 und 1830/2003, dieses Produkt und ihre Bestandteile enthalten keine genetisch veränderten Organismen bzw. es wird kein genetisches Verfahren eingesetzt. Menz & Gasser AG verpflichtet sich zum Einsatz von GVO freien Produkten und beschränkt sich dazu auf Lieferanten, die Lieferungen von Rohstoffen ohne genetisch veränderten Organismen garantieren dürfen.*

NOTE Menz & Gasser SpA opera in conformità al Reg CE 852/2004 e al Reg CE 178/2002 e successive modifiche.
AGGIUNTIVE Gli imballi utilizzati sono tali da garantire l'ottimale conservazione del prodotto, e sono conformi ai requisiti di legge per quanto riguarda l'idoneità al contatto con alimenti.

OTHER INFORMATION *Menz & Gasser SpA comply with Reg 852/2004/EC and with Reg. 178/2002/EC and following amendments. The packaging used ensure the optimal preservation of product, and complies with legal requirements regarding the suitability for food contact.*

WEITERE INFORMATIONEN *Menz & Gasser AG arbeitet gemäß der EU Verordnung Nr. 852/2004 und den italienischen Gesundheitsbestimmungen für Lebensmittel. Die verwendeten Verpackungsmaterialien garantieren die optimale Aufbewahrung von Lebensmitteln und sind dazu bestimmt mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen.*

Verificato ed Approvato da

Menz & Gasser SpA - R&S
Bruno Colleoni

Menz & Gasser SpA - RAQ
Sabrina Rinaldi

Menz & Gasser SpA - DT
ing. Armando Tamanini

Sistema di gestione per la qualità UNI EN ISO 9001:2008 certificato CSQA 5290 presso i siti di Novaledo e Verona. - Sistema di gestione ambientale certificato da DNV - ISO 14001 - presso il sito di Novaledo.
Quality Management System UNI EN ISO 9001:2008 - CSQA certificate n° 5290 of the manufacturing sites in Novaledo and Verona. - Environmental System certified by DNV - ISO 14001 - of the manufacturing site in Novaledo.
Unser Betrieb ist UNI EN ISO 9001:2008 zertifiziert - Zertifikat Nr. CSQA 5290 in unseren Werken in Novaledo und Verona. - Umweltzertifiziertes Unternehmen laut DNV-ISO 14001 für den Standort Novaledo.

