



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

# SCHEDA TECNICA TECHNICAL DATA SHEET PRODUKTSPEZIFIKATION

Codice - Code - Code

**0821304N**

Pagina - Page - Seite

1 / 2

Revisione - Revision - Revision

C0821304N

N. - N° - Nr.

1

Data - Date - Datum

24/02/2016

Resp. - Resp. - Resp.

borlau

Marchio - Brand - Marke

**MENZ & GASSER**

## Preparato di ARANCIA con SCORZE per pasticceria da forno ORANGE with PEELS preparation for bakery Fruchzubereitung ORANGE mit SCHALEN für Backwaren

**Ingredienti** sciroppo di glucosio-fruttosio, arance dolci 35% (scorze 3%), zucchero; addensanti: pectina addizionata di pirofosfato di sodio e alginato di sodio; correttori di acidità: acido citrico e citrato di calcio; conservante: sorbato di potassio; aromi

**Ingredients** glucose-fructose syrup, sweet oranges 35% (peels 3%), sugar; thickening agents: pectin added with sodium pyrophosphate and sodium alginate; acidity regulators: citric acid and calcium citrate; preservative: potassium sorbate; flavourings

**Zutaten** Glukose-Fruktose-Sirup, süße Orangen 35% (Schalen 3%), Zucker; Verdickungsmittel: Pektin mit Natriumpyrophosphat und Natriumalginat; Säuerungsmittel: Citronensäure und Calciumcitrat; Konservierungsstoff: Kaliumsorbat; Aromen

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

°Brix (20°C) 65 +/- 2  
pH (20°C) 3,65 +/- 0,20

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

**Frutta utilizzata** 35 g per 100g  
*Fruit content*  
*Fruchtanteil*

**Coloranti** Assenti  
*Colourings*  
*Farbstoffe*

**Aromi** Aromi conformi alle normative vigenti  
*Flavourings*  
*Aromen*

**Conservanti** Sorbato di potassio  
*Preservatives*  
*Konservierungsstoffe*

**Tipologia di prodotto** Con polpa, succo e scorze a fettine  
*Type of product*  
*Ausgangsprodukt*

**Colore, Odore, Sapore** Tipico della frutta al giusto grado di maturazione e privo di note estranee  
*Colour, Flavour, Taste*  
*Farbe, Geruch, Geschmack*

*Den geernteten reifen Früchten entsprechend, ohne Fremdnote*

### 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	1104 kJ	260 kcal
<b>Grassi - Fat - Fett</b>		0,1 g
di cui: -saturi - of which: -saturated - davon: -gesättigte Fettsäure		0 g
<b>Carboidrati - Carbohydrates - Kohlenhydrate</b>		64 g
di cui: -zuccheri - of which: -sugars - davon: -Zucker		58 g
<b>Proteine - Protein - Eiweiß</b>		0,3 g
<b>Sale - Salt - Salz</b>		0,30 g
<b>Fibre - Dietary fibre - Ballaststoffe</b>		0,4 g
<b>Acidi organici - Organic acid - Organische Säuren</b>		0,3 g

### Confezionamento Packaging Verpackung

6 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*

### Parametri microbiologici Microbiological parameters Mikrobiologische Eigenschaften

<b>Carica batterica totale</b>	< 500 ufc/g
<b>Total viable count</b>	< 500 cfu/g
<b>Gesamtkeimzahl</b>	< 500 Kbe/g
<b>Lieviti e muffe</b>	Non rilevabili in 10g
<b>Yeasts and moulds</b>	Not detectable in 10g
<b>Hefen und Schimmelpilze</b>	Nicht nachweisbar in 10g
<b>Coliformi</b>	Non rilevabili in 1g
<b>Coliforms</b>	Not detectable in 1g
<b>Coliforme</b>	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

**0821304N**

Pagina - Page - Seite

2 / 2

Revisione - Revision - Revision

C0821304N

N. - N° - Nr.

1

Data - Date - Datum

24/02/2016

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 CEREALS containing GLUTEN and product thereof GLUTENHALTIGES Getreide, hergestellte Erzeugnisse	NO	FRUTTA A GUSCIO e derivati (1) NUTS and product thereof (1) SCHALENFRÜCHTE (1)	NO
CROSTACEI e prodotti a base di crostacei CRUSTACEAN and product thereof KREBSTIERE und Krebstiererzeugnisse	NO	SEDANO e prodotti a base di sedano CELERY and product thereof SELLERIE und Sellerieerzeugnisse	NO
UOVA e prodotti a base di uova EGG and product thereof EIER und Eierzeugnisse	NO	SENAPE e prodotti a base di senape MUSTARD and product thereof SENF und Senferzeugnisse	NO
PESCE e prodotti a base di pesce FISH and product thereof FISCH und Fischerzeugnisse	NO	SESAMO e prodotti a base di sesamo SESAME and product thereof SESAMSAMEN und Sesamsamenerzeugnisse	NO
ARACHIDI e prodotti a base di arachidi PEANUTS and product thereof ERDNÜSSE und Erdnusserzeugnisse	NO	SOLFITI superiori a 10 mg/kg (SO <sub>2</sub> ) SULFITE more than 10 mg/kg (SO <sub>2</sub> ) SULFITE von mehr als 10 mg/kg (SO <sub>2</sub> )	NO
SOIA e prodotti a base di soia SOYA and product thereof SOJA und Sojaerzeugnisse	NO	LUPINO e prodotti a base di lupino LUPINE and product thereof LUPINE und Lupinenerzeugnisse	NO
LATTE e prodotti a base di latte MILK and product thereof MILCH und Milcherzeugnisse	NO	MOLLUSCHI e prodotti a base di mollusco MOLLUSCS and product thereof WEICHTIERE und Weichtiererzeugnisse	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 AGGIUNTIVE	Menz & Gasser SpA opera in conformità al Reg CE 852/2004 e al Reg CE 178/2002 e successive modifiche. 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.

