



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

SCHEMA TECNICA TECHNICAL DATA SHEET PRODUKTSPEZIFIKATION

Codice - Code - Code

0809214

Pagina - Page - Seite

1 / 2

Revisione - Revision - Revision

C0809214-2

N. - N° - Nr.

2

Data - Date - Datum

09/06/2017

Resp. - Resp. - Resp.

mencrri

Marchio - Brand - Marke

MENZ & GASSER

Preparato di FRUTTI DI BOSCO per pasticceria "MULTIUSO"

FOREST FRUITS preparation for bakery

Fruchtzubereitung WALDBEEREN für Backwaren

Ingredienti sciroppo di glucosio-fruttosio, frutti di bosco in proporzione variabile 35% (fragole, more, lamponi, mirtilli neri), zucchero; addensanti: pectina e alginato di sodio; correttori di acidità: acido citrico, citrato di sodio e citrato di calcio; colorante: antociani; conservante: sorbato di potassio; aromi

Ingredients *glucose-fructose syrup, forest fruits in varying proportion 35% (strawberries, blackberries, raspberries, blueberries), sugar; thickening agents: pectin and sodium alginate; acidity regulators: citric acid, sodium citrate and calcium citrate; colouring: anthocyanin; preservative: potassium sorbate; flavourings*

Zutaten *Glukose-Fruktose-Sirup, Waldbeeren in veränderlichen Gewichtsanteile 35% (Erdbeeren, Brombeeren, Himbeeren, Heidelbeeren), Zucker; Verdickungsmittel: Pektine und Natriumalginat; Säuerungsmittel: Citronensäure, Natriumcitrat und Calciumcitrat; Farbstoff: Anthocyane; 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
Fruit content
Fruchtanteil 35 g per 100g

Coloranti Antociani E163
Colourings Anthocyanin E163
Farbstoffe Anthocyane E163

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

Conservanti Sorbato di potassio
Preservatives Potassium sorbate
Konservierungsstoffe Kaliumsorbat

Tipologia di prodotto Senza pezzi di frutta
Type of product Without fruit pieces
Ausgangsprodukt 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

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	1115 kJ	263 kcal
Grassi - Fat - Fett		0,2 g
di cui: -saturi - of which: -saturated - davon: -gesättigte Fettsäuren		0 g
Carboidrati - Carbohydrates - Kohlenhydrate		64 g
di cui: -zuccheri - of which: -sugars - davon: -Zucker		54 g
Proteine - Protein - Eiweiß		0,4 g
Sale - Salt - Salz		0,30 g
Fibre - Dietary fibre - Ballaststoffe		0,8 g
Acidi organici - Organic acid - Organische Säuren		0,5 g

Confezionamento

Packaging

Verpackung

12,5 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

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 ambientale certificato da DNV - ISO 14001 - presso il sito di Novaledo.
Environmental System certified by DNV - ISO 14001 - of the manufacturing site in Novaledo.
Umweltzertifiziertes Unternehmen laut DNV-ISO 14001 für den Standort Novaledo.





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

SCHEMA TECNICA TECHNICAL DATA SHEET PRODUKTSPEZIFIKATION

Pagina - Page - Seite
2 / 2

Revisione - Revision - Revision
C0809214-2

N. - N° - Nr. 2
Data - Date - Datum 09/06/2017
Resp. - Resp. - Resp. mencri

Codice - Code - Code

0809214

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	(1) FRUTTA A GUSCIO e derivati NUTS and product thereof SCHALENFRÜCHTE	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 ₂) SULFITE more than 10 mg/kg SULFITE von mehr als 10 mg/kg	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 Lupinerzeugnisse	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