



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

SCHEDA TECNICA TECHNICAL DATA SHEET PRODUKTSPEZIFIKATION

Codice - Code - Code

0809221

Pagina - Page - Seite

1 / 2

Revisione - Revision - Revision

C0809221

N. - N° - Nr.

1

Data - Date - Datum

25/11/2014

Resp. - Resp. - Resp.

mencrri

Marchio - Brand - Marke

MENZ & GASSER - PASTICCERIA

Preparato di MELA per pasticceria "MULTIUSO"

APPLE preparation for bakery

Fruchzubereitung APFEL für Backwaren

Ingredienti

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

Ingredients

glucose-fructose syrup, apples puree, sugar; thickening agents: pectin added with sodium pyrophosphate and sodium alginate; acidity regulators: citric acid, sodium citrate and calcium citrate; preservative: potassium sorbate; flavours

Zutaten

Glukose-Fruktose-Sirup, Äpfel Püree, Zucker; Verdickungsmittel: Pektin mit Natriumpyrophosphat und Natriumalginat; Säuerungsmittel: Citronensäure, Natriumcitrat und Calciumcitrat; 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 35 g per 100g
Fruit content
Fruchtanteil
Coloranti Assenti
Colourings Absent
Farbstoffe Keine
Aromi Aromi conformi alle normative vigenti
Flavourings Flavours 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
Ausgangsprодукт Ohne Fruchtstücken
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 1105 kJ 260 kcal
Grassi - Fat - Fett 0,2 g
di cui: -saturi - of which: -saturated - davon: -gesättigte Fettsäure 0 g
Carboidrati - Carbohydrates - Kohlenhydrate 64 g
di cui: -zuccheri - of which: -sugars - davon: -Zucker 52 g
Proteine - Protein - Eiweiß 0,1 g
Sale - Salt - Salz 0,30 g
Fibre - Dietary fibre - Ballaststoffe 0,7 g

Confezionamento

Packaging

12,5 kg

Verpackung

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 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

0809221

Pagina - Page - Seite

2 / 2

Revisione - Revision - Revision

C0809221

N. - N° - Nr.

1

Data - Date - Datum

25/11/2014

Resp. - Resp. - Resp.

mencrri

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 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.

