



SCHEMA TECNICA

TECHNICAL DATA SHEET - PRODUKTSPEZIFIKATION

Marchio / Brand / Marke

MENZ & GASSER

Codice / Code / Code

1001421

Denominazione / Denomination / Bezeichnung

MELA fruit filling
APPLE fruit filling
APFEL fruit filling

Ingredienti: mele 90%, zucchero, sciroppo di glucosio-fruttosio, addensante: amido modificato E1422, antiossidante: acido ascorbico E300, conservante: potassio sorbato E202, aromi, correttori di acidità: acido citrico E330.

Ingredients: apple 90%, sugar, glucose-fructose syrup, binding agent: modified starch E1422, antioxidant: ascorbic acid E300, preserving agent: potassium sorbate E202, flavours, correctors of acidity: citric acid E330.

Zutaten: Apfel 90%, Zucker, Glukose-Fructose-Sirup, Verdickungsmittel: modifizierte Stärke E1422, Antioxidans: Ascorbinsäure E300, Konservierungsmittel: Kaliumsorbat E202, Aromen, Säuerungsmittel: Zitronensäure E330.

**Parametri chimico-fisici - Chemical-physical parameters -
Chemisch-Physikalische Eigenschaften**

Rifrazione ottica °Brix (20°C) **30 ± 2**

pH (20°C) **3,5 ± 0,2**

Viscosità Bostwick (cm a 20°C in 30") **3 ± 2**

Pezatura della frutta – Fruit pieces – Ausgangsfrucht:

15x15 mm

Dosaggio - Dosing - Dosierung:

Gmp

**Caratteristiche qualitative e sensoriali
Qualitative and sensory characteristics
Qualitative und Sensorischen Eigenschaften**

Frutta utilizzata **90 g** per 100 g
Fruit content – Fruchtanteil

Coloranti **Assenti**
Colourings - Farbstoffe **Absent – Abwesend**

Aromi **Aromi**
Flavourings - Aromen **flavours - Aromen**
Conservant **Potassio sorbato E202**
Preservatives **Potassium sorbate E202**
Konservierungsmittel **Kaliumsorbat E202**

Tipologia di frutta **Surgelata e/o pastorizzata**
Type of fruit **Frozen and/or pasteurized**
Ausgangsfrucht **Gefrorene und/oder pasteurisierte**

Colore, Odore, Sapore **Tipico della frutta al giusto grado di maturazione e privo di note estranee**
Colour, Taste, Flavour **Typical of fruit at a right degree of maturation without strange notes**
Farbe, Geschmack, Geruch **Den geernteten reifen Früchten entsprechend, ohne Fremdnote**

Confezionamento - Packaging - Verpackung:

4 x 2,9 kg Barattoli easy open confezionati in cartone
4 x 2,9 kg Easy open cans in a cardboard box
4 x 2,9 kg Easy open Dose in Pappkarton

Durabilità e conservazione

Shelf Life and Conservation - Haltbarkeit und Aufbewahrung

18 mesi Da conservare al fresco
18 months Keep in a cool place
18 Monate 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 per 100g - Nutritional values average per 100g
Nährwerte durchschnittliche Nährwerte pro 100g**

Energia Energy Brennwerte	562 kJ - 133 kcal
Grassi Fat Fett	0,5 g
di cui: - acidi grassi saturi of which: - saturates davon: - gesättigte Fettsäuren	0,1 g
Carboidrati Carbohydrates Kohlenhydrate	30 g
di cui: - zuccheri of which: - sugars davon: - Zucker	25 g
Fibre Dietary fibre Ballaststoffe	1,9 g
Proteine Protein Eiweiß	0,3 g
Sale Salt Salz	0,03 g
Sodio Sodium Natrium	0,01 g

Parametri microbiologici

Microbiological parameters - Mikrobiologische Eigenschaften

Carica batterica totale Total viable count Gesamtkeimzahl	< 1000 ufc/g - cfu/g - KbE/g
Lieviti e muffe Yeasts and moulds Hefen und Schimmelpilze	Non rilevabili in 10g Not detectable in 10g Nicht nachweisbar in 10g
Coliformi Coliforms Coliforme	Non rilevabili in 10g Not detectable in 10g Nicht nachweisbar in 10g

Emissione: 20.01.2006
Rev: 05
Data revisione: 12.02.2015

Emesso da R&S
Roberta Zavater
Menz & Gasser SpA

Verificato da RAQ
Sabrina Rinaldi
Menz & Gasser SpA

Approvato da DT
Ing. Armando Tamanini
Menz & Gasser SpA

1001421
Pag 1 di 2



SCHEMA TECNICA

TECHNICAL DATA SHEET - PRODUKTSPEZIFIKATION

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

	Presence		Presence
CEREALI contenenti GLUTINE e prodotti derivati		FRUTTA A GUSCIO e derivati ⁽¹⁾	
GLUTENHALTIGES Getreide, hergestellte Erzeugnisse	NO	NUTS and product thereof ⁽¹⁾	NO
CEREALS containing GLUTEN and product thereof		SCHLAENFRÜCHTE ⁽¹⁾	
CROSTACEI e prodotti a base di crostacei		SEDANO e prodotti a base di sedano	
CRUSTACEAN and product thereof	NO	CELERY and product thereof	NO
KREBSTIERE und Krebstiererzeugnisse		SELLERIE und Sellerieerzeugnisse	
UOVA e prodotti a base di uova		SENAPE e prodotti a base di senape	
EGG and product thereof	NO	MUSTARD and product thereof	NO
EIER und Eierzeugnisse		SENF und Senferzeugnisse	
PESCE e prodotti a base di pesce		SESAMO e prodotti a base di sesamo	
FISH and product thereof	NO	SESAME and product thereof	NO
FISCH und Fischerzeugnisse		SESAMSAMEN und	
ARACHIDI e prodotti a base di arachidi		Sesamsamenerzeugnisse	
PEANUTS and product thereof	NO	SOLFITI superiori a 10 mg/Kg (SO ₂)	
ERDNÜSSE und Erdnusserzeugnisse		SULFITE more than 10 mg/Kg (SO ₂)	NO
SOIA e prodotti a base di soia		SULFITE von mehr als 10 mg/Kg (SO ₂)	
SOYA and product thereof	NO	LUPINO e prodotti a base di lupino	
SOJA und Sojaerzeugnisse		LUPINE and product thereof	NO
LATTE e prodotti a base di latte		LUPINE und Lupinerzeugnisse	
MILCH und Milcherzeugnisse	NO	MOLLUSCHI e prodotti a base di mollusco	
MILK and product thereof		MOLLUSCS and product thereof	NO
		WEICHTIERE und Weichtiererzeugnisse	

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

OGM Il prodotto non consiste o non contiene e non è prodotto da organismi geneticamente modificati secondo quanto definito nel 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, nor contain, nor is produced from genetically modified organisms according to the definition of regulation 1829/2003/EC and Reg 1830/2003/EC. Measures are taken to guarantee the non-GM identity of the raw materials

GVO Gemäß den EU Verordnungen N. 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 L'imballo utilizzato sono tali da garantire l'ottimale conservazione del prodotto, ed è conforme ai requisiti di legge per quanto riguarda l'idoneità al contatto con alimenti.

Il prodotto è conforme al Reg. CE 834/2007 e sue modifiche ed integrazioni.

Menz & Gasser SpA comply with Reg 852/2004/EC and with Reg. 178/2002/EC and following amendments.

OTHER INFORMATION The packaging used ensure the optimal preservation of product, and complies with legal requirements regarding the suitability for food contact.

In compliance with CE 834/2007 and modification.

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.

Gemäß den EU Verordnungen Nr. 834/2007.