



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

SCHEDA TECNICA TECHNICAL DATA SHEET PRODUKTSPEZIFIKATION

Codice - Code - Code

0822371

Pagina - Page - Seite

1 / 2

Revisione - Revision - Revision

C0822371

N. - N° - Nr.

1

Data - Date - Datum

12/12/2014

Resp. - Resp. - Resp.

mencri

Marchio - Brand - Marke

MENZ & GASSER - PASTICCERIA

Preparato di per brillantare "NOVAGEL ALBICOCCA"

APRICOT Preparation for icing

Zubereitung APRIKOSE zum Glasieren

Ingredienti sciropo di glucosio-fruttosio, zucchero, purea di albicocche, acqua; gelificante: pectina; correttore di acidità: acido citrico; conservante: sorbato di potassio; aromi

Ingredients glucose-fructose syrup, sugar, apricots puree, water; gelling agents: pectin; acidity regulator: citric acid; preservative: potassium sorbate; flavours

Zutaten Glukose-Fruktose-Sirup, Zucker, Aprikosen Püree, Wasser; Geliermittel: Pektin; Säuerungsmittel: Citronensäure; Konservierungsstoff: Kaliumsorbat; Aromen

MODO D'IMPIEGO: aggiungere 500-600g di acqua ad 1kg di prodotto, far bollire mescolando fino a scioglimento completo e usare per brillantare o coprire la frutta - *MODE OF APPLICATION: Add 500-600g of water to 1kg of product, bring to the boil mixing until complete dissolution and utilize for icing or cover the fruit* - *WERWENDUNG: zu 1kg Produkt 500-600g Wasser zusetzen und bis zur vollständigen Auflösung unter Rühren zum Kochen bringen. Zum Glasieren oder Beschichten des Obstes gebrauchen*

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

°Brix (20°C) 65
pH (20°C) 3,40 +/- 0,20

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

Frutta utilizzata 15 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 Senza pezzi di frutta
Type of product
Ausgangsprodukt

Colore, Odore, Sapore Privi di note estranee
Colour, Flavour, Taste
Farbe, Geruch, Geschmack

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	1112 kJ	262 kcal
Grassi - Fat - Fett		0,1 g
di cui: -saturi - of which: -saturated - davon: -gesättigte Fettsäure		0 g
Carboidrati - Carbohydrates - Kohlenhydrate		65 g
di cui: -zuccheri - of which: -sugars - davon: -Zucker		53 g
Proteine - Protein - Eiweiß		0 g
Sale - Salt - Salz		0,30 g
Fibre - Dietary fibre - Ballaststoffe		0,2 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

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

0822371

Pagina - Page - Seite

2 / 2

Revisione - Revision - Revision

C0822371

N. - N° - Nr.

1

Data - Date - Datum

12/12/2014

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.

