



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

SCHEDA TECNICA TECHNICAL DATA SHEET PRODUKTSPEZIFIKATION

Pagina - Page - Seite
1 / 2
Revisione - Revision - Revision
0849828-108000028
N. - N° - Nr. 9
Data - Date - Datum 04/08/2020
Resp. - Resp. - Resp. mencri

Codice - Code - Code **0849828 - 108000028**

Marchio - Brand - Marke

Menz & Gasser

Crema spalmabile "NOCCIOLINO" Hazelnut spread – Nuss-Nougat Creme

Ingredienti: Zucchero, oli vegetali (palma, girasole), nocciole (13%), cacao magro in polvere (5%), lattosio, proteine del latte, latte scremato in polvere; emulsionante: lecitina di soia, aromi.

Ingredients: Sugar, vegetable oils (palm, sunflower), hazelnuts (13%), lowfat cocoa (5%), lactose, milk proteins, skim milk powder; emulsifier: soya lecithin; flavourings.

Zutaten: Zucker, pflanzliche Öle (Palme, Sonnenblume), Haselnüsse (13%), fettarmes Kakaopulver (5%), Milchzucker, Milcheiweiß, Magermilchpulver; Emulgator: Sojalecithin; Aromen.

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

Umidità-Humidity-Feuchtigkeit <1,5%

Perossidi alla partenza-Peroxides on departure-Peroxyde bei der Abreise < 4,0meq/kg

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

Corpi estranei-Foreign bodies-Fremdkörper Assenti Absent Keine

Coloranti-Colourings-Farbstoffe Assenti Absent Keine

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

Conservanti-Preservatives Konservierungsstoffe Assenti Absent Keine

Tipologia di prodotto Type of product Ausgangsprodukt
Crema spalmabile
Spread cream
Crem-Aufstrich
Tipico della crema di nocciole e cacao e privo di note estranee
Typical of hazelnuts and cocoa cream without strange notes
Colour, Taste, Flavour
Farbe, Geschmack, Geruch
Typisch, den Haselnüssen und Kakao 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 2334kJ 559kcal

Grassi Fat Fett 33g

di cui: -saturi of which: -saturated davon: -gesättigte Fettsäure 12,5g

Carboidrati Carbohydrate Kohlenhydrate 60g

di cui: -zuccheri of which: -sugars davon: -Zucker 56g

Proteine Protein Eiweiß 4,1g

Sale Salt Salz 0,10g

Sodio Sodium Natrium 0,04g

Fibre Dietary fibre Ballaststoffe 2,9g

Confezionamento - Packaging - Verpackung: 3kg

Secchielli per alimenti dotati di coperchio contenenti 3kg di prodotto
Buckets for foods with cover containing 3kg of product
Lebensmitteleimer mit Deckel und mit 3kg Inhalt

Durabilità e conservazione

Shelf Life and conservation - Haltbarkeit und Aufbewahrung

18 mesi. Da mantenere a temperatura di 15-25°C
18 months. To keep the product at 15-25°C
18 Monate. Bei einer beständigen Temperatur 15-25°C

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
Total viable count
Gesamtkeimzahl < 2000 ufc/g - cfu/g - KbE/g

Lieviti e muffe
Yeasts and moulds
Hefen und Schimmelpilze < 10 ufc/g - cfu/g - KbE/g

Salmonella Assente in 25g
Absent in 25g
Nicht nachweisbar in 25g

Verified and Approved by Product Director: Ivano Zottale
This electronically printed document is valid without signature





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

SCHEDA TECNICA TECHNICAL DATA SHEET PRODUKTSPEZIFIKATION

Pagina - Page - Seite
2 / 2
Revisione - Revision - Revision
0849828-108000028
N. - N° - Nr. **9**
Data - Date - Datum **04/08/2020**
Resp. - Resp. - Resp. **mencri**

Codice - Code - Code **0849828 - 108000028**

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		FRUTTA A GUSCIO e derivati ⁽¹⁾	
<i>CEREALS</i> containing GLUTEN and product thereof	NO	nocciole (può contenere tracce di altra frutta a guscio)	
<i>GLUTENHALTIGES</i> Getreide, hergestellte Erzeugnisse		NUTS and product thereof ⁽¹⁾	YES
CROSTACEI e prodotti a base di crostacei		hazelnuts (it may contain traces of other shell-fruits)	
<i>CRUSTACEAN</i> and product thereof	NO	SCHALENFRÜCHTE ⁽¹⁾	
<i>KREBSTIERE</i> und Krebstiererzeugnisse		Haselnüsse (Es kann Spuren von anderen Schalenfrüchten enthalten)	
UOVA e prodotti a base di uova		SEDANO e prodotti a base di sedano	
<i>EGG</i> and product thereof	NO	<i>CELERY</i> and product thereof	NO
<i>EIER</i> und Eierzeugnisse		<i>SELLERIE</i> und Sellerieerzeugnisse	
PESCE e prodotti a base di pesce		SENAPE e prodotti a base di senape	
<i>FISH</i> and product thereof	NO	<i>MUSTARD</i> and product thereof	NO
<i>FISCH</i> und Fischerzeugnisse		<i>SENF</i> und Senferzeugnisse	
ARACHIDI e prodotti a base di arachidi		SESAMO e prodotti a base di sesamo	
<i>PEANUTS</i> and product thereof	NO	<i>SESAME</i> and product thereof	NO
<i>ERDNÜSSE</i> und Erdnusserzeugnisse		<i>SESAMSAMEN</i> und Sesamsamenerzeugnisse	
SOIA e prodotti a base di soia		SOLFITI superiori a 10 mg/Kg (SO ₂)	
<i>SOYA</i> and product thereof	YES	<i>SULFITE</i> more than 10 mg/Kg (SO ₂)	NO
<i>SOJA</i> und Sojaerzeugnisse		<i>SULFITE</i> von mehr als 10 mg/Kg (SO ₂)	
LATTE e prodotti a base di latte		LUPINO e prodotti a base di lupino	
lattosio, proteine di latte, latte scremato in polvere		<i>LUPINE</i> and product thereof	NO
<i>MILK</i> and product thereof	YES	<i>LUPINE</i> und Lupinerzeugnisse	
<i>MILCH</i> und Milcherzeugnisse		MOLLUSCHI e prodotti a base di mollusco	
lactose, milk proteins, skim powder milk		<i>MOLLUSCS</i> and product thereof	NO
Milchzucker, Milcheiweiß, Magermilchpulver		<i>WEICHTIERE</i> und Weichtiererzeugnisse	

(1) Nuts / Schalenfrüchte / Frutta a guscio, es: Almond / Mandel / Mandorle (Amygdalus communis L.), Hazelnut / Hazelnuss / Nocciole (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 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 Menz & Gasser SpA comply with Reg 852/2004/EC and with Reg. 178/2002/EC and following amendments.

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

WEITERE 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.

Verified and Approved by Product Director: Ivano Zottele
This electronically printed document is valid without signature

