



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

SCHEMA TECNICA TECHNICAL DATA SHEET

Pagina - Page

1 / 2

Revisione - Revision

C078080254A

N. - N°

1

Data - Date

23/08/2024

Resp. - Resp.

puemon

Codice - Code

C078080254A

Marchio - Brand

M&G

Preparazione a base di sciroppo d'acero

Descrizione / Description

Ingredienti: sciroppo d'acero 30%, sciroppo di glucosio-fruttosio, zucchero, acqua, acido tartarico

Ingredients: maple syrup 30%, glucose-fructose syrup, sugar, water, tartaric acid

Caratteristiche qualitative e sensoriali - Qualitative and sensory characteristics

Coloranti, Colourings	Assenti. Absent.
Aromi, Flavourings	Assenti. Absent.
Conservanti, Preservatives	Assenti. Absent.
Tipologia di prodotto, Type of product	Senza pezzi. Without pieces.
Aspetto, Appearance	Denso. Thick.
Colore, Colour	Ambrato. Amber.
Odore, Taste	Tipico di preparazione a base di sciroppo d'acero
Sapore, Flavour	Preparation maple syrup type without different notes.

Parametri chimico fisici - Chemical-physical parameters

Analisi - Analysis	Valore - Value	Tolleranza - Tolerance	U.M. - M-U.
Brix, Brix	75	± 2	Bx units
pH, pH, (20°C)	4,5	± 0,2	pH units

Parametri microbiologici - Microbiological parameters

Analisi - Analysis	Valore - Value	U.M. - M-U.
Carica batterica totale, Total Viable Count,	< 1000	ufc/g - cfu/g - KbE/g
Lieviti, Yeast	Non rilevabili in 10g	g
Muffe, Moulds	Non rilevabili in 10g	g
Coliformi, Coliforms	Non rilevabili in 1g	g

Valori nutrizionali medi per 100g - Nutritional values average per 100g

Valore energetico, Energy	1332 kJ - 313 Kcal
Grassi, Fat	0 g
di cui saturi, of which saturated	0 g
Carboidrati, Carbohydrate	78 g
di cui zuccheri, of which sugars	65 g
Proteine, Protein	0 g
Sale, Salt	0 g
Sodio, Sodium	0 g
Fibre, Dietary fibre,	0 g

Indicazioni di utilizzo - Indications for use

Processo produttivo - Production process

Il prodotto finito viene ottenuto tramite il seguente susseguirsi di fasi: miscelazione di tutti gli ingredienti; aggiustamento parametri; confezionamento; raffreddamento porzioni.

The finished product is achieved through the following sequence of steps: mixing of all the ingredients; adjusting of the parameters; packaging; cooling of the portions.

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



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

SCHEMA TECNICA TECHNICAL DATA SHEET

Pagina - Page

2 / 2

Revisione - Revision

C078080254A

N. - N°

1

Data - Date

23/08/2024

Resp. - Resp.

puemon

Codice - Code

C078080254A

Confezionamento - Packaging

Vaso EDEL
EDEL jar

Durabilità e conservazione - Shelf Life and conservation

730 giorni - Conservare in luogo asciutto, lontano da fonti di calore e di luce diretta. Dopo l'apertura conservare a 0/+4.
730 giorni - Keep in a dry place, away from heat and direct light sources. After opening store at 0/+4°C.

Trasporto e immagazzinaggio - Transport and storage

Trasporto a temperatura ambiente. Immagazzinaggio in luogo fresco e asciutto, lontano da fonti di calore e dalla luce diretta.
Transport at room temperature. Storing in a dry and cool place, away from heat sources and from direct light.

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.

	Presence		Presence
CEREALI contenenti GLUTINE e prodotti derivati CEREALS containing GLUTEN and product thereof	NO	FRUTTA A GUSCIO e derivati ⁽¹⁾ NUTS and product thereof ⁽¹⁾	NO
CROSTACEI e prodotti a base di crostacei CRUSTACEAN and product thereof	NO	SEDANO e prodotti a base di sedano CELERY and product thereof	NO
UOVA e prodotti a base di uova EGG and product thereof	NO	SENAPE e prodotti a base di senape MUSTARD and product thereof	NO
PESCE e prodotti a base di pesce FISH and product thereof	NO	SESAMO e prodotti a base di sesamo SESAME and product thereof	NO
ARACHIDI e prodotti a base di arachidi PEANUTS and product thereof	NO	SOLFITI superiori a 10 mg/Kg (SO ₂) SULFITE more than 10 mg/Kg (SO ₂)	NO ⁽²⁾
SOIA e prodotti a base di soia SOYA and product thereof	NO	LUPINO e prodotti a base di lupino LUPINE and product thereof	NO
LATTE e prodotti a base di latte MILK and product thereof	NO	MOLLUSCHI e prodotti a base di mollusco MOLLUSCS and product thereof	NO

(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 acagiu (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)

(2) Possono essere presenti tracce di solfiti in quanto naturalmente presenti in alcuni ingredienti / Sulfites traces could be present because natural occurring in some ingredients.

OGM - GMO

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.

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.

NOTE AGGIUNTIVE - OTHER INFORMATION

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.

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.

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