



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

SCHEMA TECNICA TECHNICAL DATA SHEET PRODUKTSPEZIFIKATION

Pagina - Page - Seite
1 / 2
Revisione - Revision
078070028
N. - N° - Nr. 1
Data - Date - Datum 12/05/2021
Resp. - Resp. - Resp. mencri

Codice - Code - Code 078070028

Marchio - Brand - Marke

Menz & Gasser

Crema spalmabile alle nocciole e cacao Hazelnut and cocoa cream – Nuss-Nougat Creme

Ingredienti: Zucchero, oli di semi di girasole, **nocciole** (13%), cacao magro in polvere (6%), **lattosio**, latte scremato in polvere, siero di latte in polvere, emulsionante: lecitina di **soia**, aromi

Ingredients: Sugar, sunflower seed oil, **hazelnuts** (13%), lowfat cocoa (6%), **lactose**, skim **milk powder**, **whey powder**, emulsifier: **soya lecithin**, flavourings

Zutaten: Zucker, Sonnenblumenöl, **Haselnüsse** (13%), fettarmes Kakaopulver (6%), **Milchzucker**, Magermilchpulver **Molkepulver**, 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 < 4,0meqO₂/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
Tipici della crema di nocciole e cacao e privi di note estranee
Typical of hazelnuts and cocoa cream without strange notes
Typisch, den Haselnüssen und Kakao entsprechend, ohne Fremdnote

Colore, Odore, Sapore

Colour, Taste, Flavour

Farbe, Geschmack, Geruch

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	2355kJ 565kcal
Grassi Fat Fett	35g
di cui: -saturi of which: -saturated davon: -gesättigte Fettsäure	4g
Carboidrati Carbohydrate Kohlenhydrate	58g
di cui: -zuccheri of which: -sugars davon: -Zucker	56g
Fibre Dietary fibre Ballaststoffe	2,2g
Proteine Protein Eiweiß	3,3g
Sale Salt Salz	0,10g
Sodio Sodium Natrium	0,04g

Confezionamento - Packaging - Verpackung: 6 x 580g

Vasi in vetro contenenti **580g** di prodotto confezionati in un vassoio
Jars containing **580g** of product on a tray
Glas zu **580g** in Karton verpackt

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	< 50 ufc/g - cfu/g - KbE/g
Salmonella	Assente in 25g Absent in 25g Nicht nachweisbar in 25g

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

SCHEDA TECNICA TECHNICAL DATA SHEET PRODUKTSPEZIFIKATION

Pagina - Page - Seite
2 / 2
Revisione - Revision - Revision
078070028
N. - N° - Nr. 1
Data - Date - Datum 12/05/2021
Resp. - Resp. - Resp. mencri

Codice - Code - Code 078070028

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

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

WEITERE INFORMATIONEN

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

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

