



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

SCHEDA TECNICA TECHNICAL DATA SHEET PRODUKTSPEZIFIKATION

Pagina - Page - Seite

1 / 2

Revisione - Revision - Revision

C0100801

N. - N° - Nr.

1

Data - Date - Datum

19/09/2014

Resp. - Resp. - Resp.

borlau

Codice - Code - Code

0100801

Marchio - Brand - Marke

MENZ & GASSER - EINFACH

Confettura di ALBICOCCA

APRICOT jam

Konfitüre APRIKOSE

Ingredienti sciroppo di glucosio-fruttosio, albicocche, zucchero; gelificante: pectina; correttore di acidità: acido citrico

Ingredients glucose-fructose syrup, apricots, sugar; gelling agent: pectin; acidity regulator: citric acid

Zutaten Glukose-Fruktose-Sirup, Aprikosen, Zucker; Geliermittel: Pektin; Säuerungsmittel: Citronensäure

L'utilizzo di frutta intera o in pezzi potrebbe comportare la presenza occasionale di noccioli o parti di essi - For the use of whole fruit or in pieces may be occasionally present traces of stones - Durch den Einsatz von ganzen Früchten oder in Stücken können gelegentlich Spuren von Kernen enthalten sein

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

°Brix (20°C) 60
pH (20°C) 3,00 +/- 0,20

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

Frutta utilizzata 35 g per 100g

Fruit content

Fruchtanteil

Coloranti Assenti

Colourings Absent

Farbstoffe Keine

Aromi Assenti

Flavourings Absent

Aromen Keine

Conservanti Assenti

Preservatives Absent

Konservierungsstoffe Keine

Tipologia di prodotto Con pezzettini di frutta

Type of product With little fruit pieces

Ausgangsprodukt Mit kleinen Fruchtstücken

Colore, Odore, Sapore Tipico della frutta al giusto grado di maturazione e privo di note estranee

Colour, Flavour, Taste Typical of fruit at a right degree of maturation without strange notes

Farbe, Geruch, Geschmack Den geernteten reifen Früchten 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 1022 kJ 241 kcal
Grassi - Fat - Fett 0,1 g
di cui: -saturi - of which: -saturated - davon: -gesättigte Fettsäure 0 g
Carboidrati - Carbohydrates - Kohlenhydrate 59 g
di cui: -zuccheri - of which: -sugars - davon: -Zucker 50 g
Proteine - Protein - Eiweiß 0,3 g
Sale - Salt - Salz 0,10 g
Fibre - Dietary fibre - Ballaststoffe 0,5 g

Confezionamento

Packaging

100 x 25g

Verpackung

Monoporzioni confezionate in un cartone debitamente etichettato

Portions packaged in a properly labelled cardboard box

Portionen in einem Karton verpackt

Durabilità e conservazione

Shelf Life and conservation

Haltbarkeit und Aufbewahrung

18 mesi Da conservare al fresco

18 months Keep in 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

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

Pagina - Page - Seite

2 / 2

Revisione - Revision - Revision

C0100801

N. - N° - Nr.

1

Data - Date - Datum

19/09/2014

Resp. - Resp. - Resp.

borlau

Codice - Code - Code

0100801

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 (SO ₂) <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.

