



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

# SCHEDA TECNICA TECHNICAL DATA SHEET PRODUKTSPEZIFIKATION

Codice - Code - Code

**0851013**

Pagina - Page - Seite

1 / 2

Revisione - Revision - Revision

C0851013

N. - N° - Nr.

1

Data - Date - Datum

28/07/2014

Resp. - Resp. - Resp.

borlau

Marchio - Brand - Marke

**MENZ & GASSER - EXTRA**

**Confettura extra di FRAGOLA**

**STRAWBERRY extra jam**

**Konfitüre extra ERDBEERE**

**Ingredienti** fragole, sciroppo di glucosio-fruttosio, zucchero; gelificante: pectina; correttori di acidità: acido citrico e citrato di sodio; succo concentrato di sambuco

**Ingredients** strawberries, glucose-fructose syrup, sugar; gelling agent: pectin; acidity regulators: citric acid and sodium citrate; elderberry juice concentrate

**Zutaten** Erdbeeren, Glukose-Fruktose-Sirup, Zucker; Geliermittel: Pektin; Säuerungsmittel: Citronensäure und Natriumcitrat; Holunderbeerensaftkonzentrat

**Parametri chimico-fisici**

**Chemical-physical parameters**

**Chemisch-physikalische Eigenschaften**

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

**Caratteristiche qualitative e sensoriali**

**Qualitative and sensory characteristics**

**Qualitative und sensorische Eigenschaften**

Frutta utilizzata 45 g per 100g  
*Fruit content*  
*Fruchtanteil*

Coloranti Assenti  
*Colourings*  
*Farbstoffe*

Aromi Assenti  
*Flavourings*  
*Aromen*

Conservanti Assenti  
*Preservatives*  
*Konservierungsstoffe*

Tipologia di prodotto Con pezzi di frutta  
*Type of product*  
*Ausgangsprodukt*

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 1029 kJ 242 kcal  
Grassi - Fat - Fett 0,2 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 0,4 g  
Sale - Salt - Salz 0,10 g  
Fibre - Dietary fibre - Ballaststoffe 0,7 g

**Confezionamento**

**Packaging**

3 kg

**Verpackung**

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**

540 giorni Conservare al fresco dopo l'apertura

*540 days* Keep in a cool place after opening

*540 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

**0851013**

Pagina - Page - Seite

2 / 2

Revisione - Revision - Revision

C0851013

N. - N° - Nr.

1

Data - Date - Datum

28/07/2014

Resp. - Resp. - Resp.

borlau

**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 |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|
| <b>CEREALI</b> contenenti <b>GLUTINE</b> e prodotti derivati<br><i>CEREALS containing GLUTEN and product thereof</i><br><i>GLUTENHALTIGES Getreide, hergestellte Erzeugnisse</i> | NO       | <b>FRUTTA A GUSCIO</b> e derivati <sup>(1)</sup><br><i>NUTS and product thereof</i> <sup>(1)</sup><br><i>SCHALENFRÜCHTE</i> <sup>(1)</sup>                          | NO       |
| <b>CROSTACEI</b> e prodotti a base di crostacei<br><i>CRUSTACEAN and product thereof</i><br><i>KREBSTIERE und Krebstiererzeugnisse</i>                                           | NO       | <b>SEDANO</b> e prodotti a base di sedano<br><i>CELERY and product thereof</i><br><i>SELLERIE und Sellerieerzeugnisse</i>                                           | NO       |
| <b>UOVA</b> e prodotti a base di uova<br><i>EGG and product thereof</i><br><i>EIER und Eierzeugnisse</i>                                                                         | NO       | <b>SENAPE</b> e prodotti a base di senape<br><i>MUSTARD and product thereof</i><br><i>SENF und Senferzeugnisse</i>                                                  | NO       |
| <b>PESCE</b> e prodotti a base di pesce<br><i>FISH and product thereof</i><br><i>FISCH und Fischerzeugnisse</i>                                                                  | NO       | <b>SESAMO</b> e prodotti a base di sesamo<br><i>SESAME and product thereof</i><br><i>SESAMSAMEN und Sesamsamenerzeugnisse</i>                                       | NO       |
| <b>ARACHIDI</b> e prodotti a base di arachidi<br><i>PEANUTS and product thereof</i><br><i>ERDNÜSSE und Erdnusserzeugnisse</i>                                                    | NO       | <b>SOLFITI superiori a 10 mg/kg (SO<sub>2</sub>)</b><br><i>SULFITE more than 10 mg/kg (SO<sub>2</sub>)</i><br><i>SULFITE von mehr als 10 mg/kg (SO<sub>2</sub>)</i> | NO       |
| <b>SOIA</b> e prodotti a base di soia<br><i>SOYA and product thereof</i><br><i>SOJA und Sojaerzeugnisse</i>                                                                      | NO       | <b>LUPINO</b> e prodotti a base di lupino<br><i>LUPINE and product thereof</i><br><i>LUPINE und Lupinenerzeugnisse</i>                                              | NO       |
| <b>LATTE</b> e prodotti a base di latte<br><i>MILK and product thereof</i><br><i>MILCH und Milcherzeugnisse</i>                                                                  | NO       | <b>MOLLUSCHI</b> e prodotti a base di mollusco<br><i>MOLLUSCS and product thereof</i><br><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

|                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>OGM</b>                   | 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.                                                                                                                                                                 |
| <b>GMO</b>                   | <i>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.</i>                                                                                                                                                 |
| <b>GVO</b>                   | <i>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 &amp; 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.</i> |
| <b>NOTE AGGIUNTIVE</b>       | Menz & Gasser SpA opera in conformità al Reg CE 852/2004 e al Reg CE 178/2002 e successive modifiche.<br>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.                                                                                                                           |
| <b>OTHER INFORMATION</b>     | <i>Menz &amp; Gasser SpA comply with Reg 852/2004/EC and with Reg. 178/2002/EC and following amendments.<br/>The packaging used ensure the optimal preservation of product, and complies with legal requirements regarding the suitability for food contact.</i>                                                                                                                                                       |
| <b>WEITERE INFORMATIONEN</b> | <i>Menz &amp; Gasser AG arbeitet gemäß der EU Verordnung Nr. 852/2004 und den italienischen Gesundheitsbestimmungen für Lebensmittel.<br/>Die verwendeten Verpackungsmaterialien garantieren die optimale Aufbewahrung von Lebensmitteln und sind dazu bestimmt mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen.</i>                                                                                                          |

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.

