



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

SCHEDA TECNICA TECHNICAL DATA SHEET PRODUKTSPEZIFIKATION

Pagina - Page - Seite
1 / 2
Revisione - Revision - Revision
078070048
N. - N° - Nr. **1**
Data - Date - Datum **10/05/2021**
Resp. - Resp. - Resp. **mencri**

Codice - Code - Code **078070048**

Marchio - Brand - Marke

Menz & Gasser

Crema spalmabile al pistacchio Pistachio cream – Pistaziencreme

Ingredienti: Zucchero, oli di semi di girasole, proteine del latte, pasta di pistacchio (10%), latte scremato in polvere (8,4%), emulsionante: lecitina di soia, aromi.

Ingredients: Sugar, sunflower seed oil, milk proteins, pistachio paste (10%), skim milk powder (8,4%), emulsifier: soya lecithin, flavourings.

Zutaten: Zucker, Sonnenblumenöl, Milcheiweiß, Pistazienpaste (10%), Magermilchpulver (8,4%), 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 Ausgansprodukt Crema spalmabile
Spread cream
Crem-Aufstrich
Tipici della crema di pistacchio e privi di note estranee
Typical of pistachio cream without strange notes
Colore, Odore, Sapore Colour, Taste, Flavour Typisch, den Pistazie entsprechend, ohne Fremdnote
Farbe, Geschmack, Geruch

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

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	2413kJ 579kcal
Grassi Fat Fett	38g
di cui: -saturi of which: -saturated davon: -gesättigte Fettsäure	4,5g
Carboidrati Carbohydrate Kohlenhydrate	51g
di cui: -zuccheri of which: -sugars davon: -Zucker	50g
Fibre Dietary fibre Ballaststoffe	0,5g
Proteine Protein Eiweiß	8g
Sale Salt Salz	0,10g
Sodio Sodium Natrium	0,04g

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
078070048
N. - N° - Nr. 1
Data - Date - Datum 10/05/2021
Resp. - Resp. - Resp. mencri

Codice - Code - Code 078070048

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	<i>pistacchio</i> (può contenere tracce di altra frutta a guscio)	
<i>GLUTENHALTIGES</i> Getreide, hergestellte Erzeugnisse		<i>NUTS</i> and product thereof ⁽¹⁾	YES
CROSTACEI e prodotti a base di crostacei		<i>pistacchio</i> (it may contain traces of other shell-fruits)	
<i>CRUSTACEAN</i> and product thereof	NO	SCHALENFRÜCHTE ⁽¹⁾	
<i>KREBSTIERE</i> und Krebstiererzeugnisse		<i>Pistazie</i> (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	
<i>MILK</i> and product thereof	YES	<i>LUPINE</i> and product thereof	NO
<i>MILCH</i> und Milcherzeugnisse		<i>LUPINE</i> und Lupinerzeugnisse	
		MOLLUSCHI e prodotti a base di mollusco	
		<i>MOLLUSCS</i> and product thereof	NO
		<i>WEICHTIERE</i> und Weichtiererzeugnisse	

(1) Nuts / Schalenfrüchte / Frutta a guscio, es: Almond / Mandel / Mandorle (Amygdalus communis L.), Hazelnut / Hazelnuss / Nocciolo (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 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.

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

