



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

# SCHEDA TECNICA PRODUKTSPEZIFIKATION

Pagina - Seite

1 / 8

Revisione - Revision

C0210201

N. - Nr.

1

Data - Datum

27/05/2014

Resp. - Resp.

borlau

Codice - Code

**0210200**

Marchio - Marke

**MENZ & GASSER -**

## Confettura extra di ALBICOCCA a ridotto contenuto calorico\* con zucchero (fruttosio) ed edulcorante Energiereduziert\* Konfitüre Extra APRIKOSE mit Zucker (Fructose) und Süßungsmittel

**Ingredienti** albicocche, fruttosio, acqua; gelificante: pectina; correttori di acidità: acido citrico e citrato di calcio; conservante: sorbato di potassio; edulcorante: glicosidi steviolici

**Zutaten** Aprikosen, Fructose, Wasser; Geliermittel: Pektin; Säuerungsmittel: Citronensäure und Calciumcitrat; Konservierungsstoff: Kaliumsorbat; Süßstoff: Steviolglycosiden

\*30% in meno di calorie rispetto ad una confettura standard - \*30% weniger Kalorien gegenüber einer Konfitüre

L'utilizzo di frutta intera o in pezzi potrebbe comportare la presenza occasionale di noccioli o parti di essi - Durch den Einsatz von ganzen Früchten oder in Stücken können gelegentlich Spurenvon Kernen enthalten sein

### Parametri chimico-fisici

#### Chemisch-physikalische Eigenschaften

°Brix (20°C) 38  
pH (20°C) 3,20 +/- 0,20

### Caratteristiche qualitative e sensoriali

#### Qualitative und sensorische Eigenschaften

Frutta utilizzata 50 g per 100g  
Fruchtanteil

Coloranti Assenti  
Farbstoffe Keine

Aromi Assenti  
Aromen Keine

Conservanti Sorbato di potassio  
Konservierungsstoffe Kaliumsorbat

Tipologia di prodotto Con pezzettini di frutta  
Produktart Mit kleinen Fruchtstücken

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

Farbe, Geruch, Geschmack Den geernteten reifen Früchten entsprechend, ohne Fremdnote

### Valori nutrizionali medi da Bibliografia per 100g

#### Durchschnittliche Nährwerte nach Bibliographie pro 100g

Valore energetico - Brennwerte	657 kJ	155 kcal
Grassi - Fett		0,1 g
di cui: -saturi- davon: -gesättigte Fettsäure		0 g
Carboidrati - Kohlenhydrate		37 g
di cui: -zuccheri - davon: -Zucker		35 g
Proteine - Eiweiß		0,5 g
Sale - Salz		0,10 g
Fibre - Ballaststoffe		0,8 g

### Confezionamento

#### Verpackung

100 x 20g

Monoporzioni chiuse con pellicola e confezionate in un cartone debitamente etichettato

Pappkarton beinhaltend Portionen mit Folie

### Durabilità e conservazione

#### Haltbarkeit und Aufbewahrung

12 mesi Da conservare al fresco

12 Monate Kühl aufbewahren

### Trasporto e immagazzinaggio

#### 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 bei Raumtemperatur. Kühl und trocken lagern, nicht in direktem Sonnenlicht oder in der Nähe von Wärmequellen lagern

### Parametri microbiologici

#### Mikrobiologische Eigenschaften

Carica batterica totale	< 500 ufc/g
Gesamtkeimzahl	< 500 KbE/g
Lieviti e muffe	Non rilevabili in 10g
Hefen und Schimmelpilze	Nicht nachweisbar in 10g
Coliformi	Non rilevabili 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



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

# SCHEDA TECNICA PRODUKTSPEZIFIKATION

Pagina - Seite

2 / 8

Revisione - Revision

C0210201

N. - Nr.

1

Data - Datum

27/05/2014

Resp. - Resp.

borlau

Codice - Code

**0210200**

**ALLERGENI** secondo l'allegato II del Reg 1169/2011/CE e successive modifiche  
**ALLERGENEN** gemäß Anlage II der Richtlinie 1169/2011/EG und nachfolgenden Änderungen

Presence		Presence	
CEREALI contenenti GLUTINE e prodotti derivati <i>GLUTENHALTIGES Getreide, hergestellte Erzeugnisse</i>	NO	FRUTTA A GUSCIO e derivati (1) <i>SCHALENFRÜCHTE (1)</i>	NO
CROSTACEI e prodotti a base di crostacei <i>KREBSTIERE und Krebstiererzeugnisse</i>	NO	SEDANO e prodotti a base di sedano <i>SELLERIE und Sellerieerzeugnisse</i>	NO
UOVA e prodotti a base di uova <i>EIER und Eierzeugnisse</i>	NO	SENAPE e prodotti a base di senape <i>SENF und Senferzeugnisse</i>	NO
PESCE e prodotti a base di pesce <i>FISCH und Fischerzeugnisse</i>	NO	SESAMO e prodotti a base di sesamo <i>SESAMSAMEN und Sesamsamenerzeugnisse</i>	NO
ARACHIDI e prodotti a base di arachidi <i>ERDNÜSSE und Erdnusserzeugnisse</i>	NO	SOLFITI superiori a 10 mg/kg (SO <sub>2</sub> ) <i>SULFITE von mehr als 10 mg/kg (SO<sub>2</sub>)</i>	NO
SOIA e prodotti a base di soia <i>SOJA und Sojaerzeugnisse</i>	NO	LUPINO e prodotti a base di lupino <i>LUPINE und Lupinenerzeugnisse</i>	NO
LATTE e prodotti a base di latte <i>MILCH und Milcherzeugnisse</i>	NO	MOLLUSCHI e prodotti a base di mollusco <i>WEICHTIERE und Weichtiererzeugnisse</i>	NO

(1) FRUTTA A GUSCIO es: Mandorle (*Amgydalus 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*)

*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.

**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.

**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*





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

# SCHEDA TECNICA PRODUKTSPEZIFIKATION

Pagina - Seite

3 / 8

Revisione - Revision

C0210202

N. - Nr.

1

Data - Datum

30/05/2014

Resp. - Resp.

borlau

Codice - Code

**0210200**

Marchio - Marke

**MENZ & GASSER -**

## Confettura extra di AMARENA a ridotto contenuto calorico\* con zucchero (fruttosio) ed edulcorante Energiereduziert\* Konfitüre Extra SAUERKIRSCH mit Zucker (Fructose) und Süßungsmittel

**Ingredienti** amarene, fruttosio, acqua; gelificante: pectina; correttori di acidità: acido citrico e citrato di calcio; conservante: sorbato di potassio; edulcorante: glicosidi steviolici

**Zutaten** Sauerkirschen, Fructose; Wasser; Geliermittel: Pektin; Säuerungsmittel: Citronensäure und Calciumcitrat; Konservierungsstoff: Kaliumsorbat; Süßstoff: Steviolglycosiden

\*30% in meno di calorie rispetto ad una confettura standard - \*30% weniger Kalorien gegenüber einer Konfitüre

L'utilizzo di frutta intera o in pezzi potrebbe comportare la presenza occasionale di noccioli o parti di essi - Durch den Einsatz von ganzen Früchten oder in Stücken können gelegentlich Spurenvon Kernen enthalten sein

### Parametri chimico-fisici

#### Chemisch-physikalische Eigenschaften

°Brix (20°C) 38  
pH (20°C) 3,20 +/- 0,20

### Caratteristiche qualitative e sensoriali

#### Qualitative und sensorische Eigenschaften

Frutta utilizzata Fruchanteil 50 g per 100g

Coloranti Assenti  
Farbstoffe Keine

Aromi Assenti  
Aromen Keine

Conservanti Sorbato di potassio  
Konservierungsstoffe Kaliumsorbat

Tipologia di prodotto Con pezzettini di frutta  
Produktart Mit kleinen Fruchtstücken

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

Farbe, Geruch, Geschmack Den geernteten reifen Früchten entsprechend, ohne Fremdnote

### Valori nutrizionali medi da Bibliografia per 100g

#### Durchschnittliche Nährwerte nach Bibliographie pro 100g

Valore energetico - Brennwerte	664 kJ	156 kcal
Grassi - Fett		0,3 g
di cui: -saturi- davon: -gesättigte Fettsäure		0 g
Carboidrati - Kohlenhydrate		37 g
di cui: -zuccheri - davon: -Zucker		35 g
Proteine - Eiweiß		0,5 g
Sale - Salz		0,10 g
Fibre - Ballaststoffe		0,5 g

### Confezionamento

#### Verpackung

100 x 20g

Monoporzioni chiuse con pellicola e confezionate in un cartone debitamente etichettato

Pappkarton beinhaltend Portionen mit Folie

### Durabilità e conservazione

#### Haltbarkeit und Aufbewahrung

12 mesi Da conservare al fresco

12 Monate Kühl aufbewahren

### Trasporto e immagazzinaggio

#### 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 bei Raumtemperatur. Kühl und trocken lagern, nicht in direktem Sonnenlicht oder in der Nähe von Wärmequellen lagern

### Parametri microbiologici

#### Mikrobiologische Eigenschaften

Carica batterica totale	< 500 ufc/g
Gesamtkeimzahl	< 500 KbE/g
Lieviti e muffe	Non rilevabili in 10g
Hefen und Schimmelpilze	Nicht nachweisbar in 10g
Coliformi	Non rilevabili in 1g
Coliforme	Nicht nachweisbar in 1g

Verificato ed Approvato da

Menz & Gasser SpA - R&S  
Bruno Colleoni

Menz & Gasser SpA - RAQ  
Sabrina Amadi

Menz & Gasser SpA - DT  
ing. Armando Tamanini



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

# SCHEDA TECNICA PRODUKTSPEZIFIKATION

Pagina - Seite

4 / 8

Revisione - Revision

C0210202

N. - Nr.

1

Data - Datum

30/05/2014

Resp. - Resp.

borlau

Codice - Code

**0210200**

**ALLERGENI** secondo l'allegato II del Reg 1169/2011/CE e successive modifiche  
**ALLERGENEN** gemäß Anlage II der Richtlinie 1169/2011/EG und nachfolgenden Änderungen

Presence		Presence	
CEREALI contenenti GLUTINE e prodotti derivati <i>GLUTENHALTIGES Getreide, hergestellte Erzeugnisse</i>	NO	FRUTTA A GUSCIO e derivati (1) <i>SCHALENFRÜCHTE (1)</i>	NO
CROSTACEI e prodotti a base di crostacei <i>KREBSTIERE und Krebstiererzeugnisse</i>	NO	SEDANO e prodotti a base di sedano <i>SELLERIE und Sellerieerzeugnisse</i>	NO
UOVA e prodotti a base di uova <i>EIER und Eierzeugnisse</i>	NO	SENAPE e prodotti a base di senape <i>SENF und Senferzeugnisse</i>	NO
PESCE e prodotti a base di pesce <i>FISCH und Fischerzeugnisse</i>	NO	SESAMO e prodotti a base di sesamo <i>SESAMSAMEN und Sesamsamenerzeugnisse</i>	NO
ARACHIDI e prodotti a base di arachidi <i>ERDNÜSSE und Erdnusserzeugnisse</i>	NO	SOLFITI superiori a 10 mg/kg (SO <sub>2</sub> ) <i>SULFITE von mehr als 10 mg/kg (SO<sub>2</sub>)</i>	NO
SOIA e prodotti a base di soia <i>SOJA und Sojaerzeugnisse</i>	NO	LUPINO e prodotti a base di lupino <i>LUPINE und Lupinerzeugnisse</i>	NO
LATTE e prodotti a base di latte <i>MILCH und Milcherzeugnisse</i>	NO	MOLLUSCHI e prodotti a base di mollusco <i>WEICHTIERE und Weichtiererzeugnisse</i>	NO

(1) FRUTTA A GUSCIO es: Mandorle (*Amgydalus 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*)

*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.

**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.

**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*





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

# SCHEMA TECNICA PRODUKTSPEZIFIKATION

Pagina - Seite

5 / 8

Revisione - Revision

C0210213

N. - Nr.

1

Data - Datum

30/05/2014

Resp. - Resp.

borlau

Codice - Code

**0210200**

Marchio - Marke

MENZ & GASSER -

## Confettura extra di FRAGOLA a ridotto contenuto calorico\* con zucchero (fruttosio) ed edulcorante Energiereduziert\* Konfitüre Extra ERDBEERE mit Zucker (Fruktose) und Süßungsmittel

**Ingredienti** fragole, fruttosio, acqua; gelificante: pectina; correttori di acidità: acido citrico e citrato di calcio; succo concentrato di sambuco; conservante: sorbato di potassio; edulcorante: glicosidi steviolici

**Zutaten** Erdbeeren, Fruktose; Wasser; Geliermittel: Pektin; Säuerungsmittel: Citronensäure und Calciumcitrat; Holunderbeersaftkonzentrat; Konservierungsstoff: Kaliumsorbat; Süßstoff: Steviolglycosiden

\*30% in meno di calorie rispetto ad una confettura standard - \*30% weniger Kalorien gegenüber einer Konfitüre

### Parametri chimico-fisici

#### Chemisch-physikalische Eigenschaften

°Brix (20°C) 38  
pH (20°C) 3,20 +/- 0,20

### Caratteristiche qualitative e sensoriali

#### Qualitative und sensorische Eigenschaften

**Frutta utilizzata** 50 g per 100g  
**Fruchtanteil**

**Coloranti** Assenti  
**Farbstoffe** Keine

**Aromi** Assenti  
**Aromen** Keine

**Conservanti** Sorbato di potassio  
**Konservierungsstoffe** Kaliumsorbat

**Tipologia di prodotto** Con pezzettini di frutta  
**Produktart** Mit kleinen Fruchtstücken

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

**Farbe, Geruch, Geschmack** Den geernteten reifen Früchten entsprechend, ohne Fremdnote

### Valori nutrizionali medi da Bibliografia per 100g

#### Durchschnittliche Nährwerte nach Bibliographie pro 100g

**Valore energetico - Brennwerte** 656 kJ 155 kcal

**Grassi - Fett** 0,2 g  
di cui: -saturi- davon: -gesättigte Fettsäure 0 g

**Carboidrati - Kohlenhydrate** 37 g  
di cui: -zuccheri - davon: -Zucker 35 g

**Proteine - Eiweiß** 0,4 g

**Sale - Salz** 0,10 g

**Fibre - Ballaststoffe** 0,8 g

### Confezionamento

100 x 20g

#### Verpackung

Monoporzioni chiuse con pellicola e confezionate in un cartone debitamente etichettato  
Pappkarton beinhaltend Portionen mit Folie

### Durabilità e conservazione

#### Haltbarkeit und Aufbewahrung

12 mesi Da conservare al fresco

12 Monate Kühl aufbewahren

### Trasporto e immagazzinaggio

#### 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 bei Raumtemperatur. Kühl und trocken lagern, nicht in direktem Sonnenlicht oder in der Nähe von Wärmequellen lagern

### Parametri microbiologici

#### Mikrobiologische Eigenschaften

**Carica batterica totale** < 500 ufc/g  
**Gesamtkeimzahl** < 500 KbE/g

**Lieviti e muffe** Non rilevabili in 10g  
**Hefen und Schimmelpilze** Nicht nachweisbar in 10g

**Coliformi** Non rilevabili 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



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

# SCHEDA TECNICA PRODUKTSPEZIFIKATION

Pagina - Seite

6 / 8

Revisione - Revision

C0210213

N. - Nr.

1

Data - Datum

30/05/2014

Resp. - Resp.

borlau

Codice - Code

**0210200**

**ALLERGENI** secondo l'allegato II del Reg 1169/2011/CE e successive modifiche  
**ALLERGENEN** gemäß Anlage II der Richtlinie 1169/2011/EG und nachfolgenden Änderungen

Presence		Presence	
CEREALI contenenti GLUTINE e prodotti derivati <i>GLUTENHALTIGES Getreide, hergestellte Erzeugnisse</i>	NO	FRUTTA A GUSCIO e derivati (1) <i>SCHALENFRÜCHTE (1)</i>	NO
CROSTACEI e prodotti a base di crostacei <i>KREBSTIERE und Krebstiererzeugnisse</i>	NO	SEDANO e prodotti a base di sedano <i>SELLERIE und Sellerieerzeugnisse</i>	NO
UOVA e prodotti a base di uova <i>EIER und Eierzeugnisse</i>	NO	SENAPE e prodotti a base di senape <i>SENF und Senferzeugnisse</i>	NO
PESCE e prodotti a base di pesce <i>FISCH und Fischerzeugnisse</i>	NO	SESAMO e prodotti a base di sesamo <i>SESAMSAMEN und Sesamsamenerzeugnisse</i>	NO
ARACHIDI e prodotti a base di arachidi <i>ERDNÜSSE und Erdnusserzeugnisse</i>	NO	SOLFITI superiori a 10 mg/kg (SO <sub>2</sub> ) <i>SULFITE von mehr als 10 mg/kg (SO<sub>2</sub>)</i>	NO
SOIA e prodotti a base di soia <i>SOJA und Sojaerzeugnisse</i>	NO	LUPINO e prodotti a base di lupino <i>LUPINE und Lupinenerzeugnisse</i>	NO
LATTE e prodotti a base di latte <i>MILCH und Milcherzeugnisse</i>	NO	MOLLUSCHI e prodotti a base di mollusco <i>WEICHTIERE und Weichtiererzeugnisse</i>	NO

(1) FRUTTA A GUSCIO es: Mandorle (*Amgydalus 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*)  
*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.

**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.

**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*





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

# SCHEDA TECNICA PRODUKTSPEZIFIKATION

Pagina - Seite

7 / 8

Revisione - Revision

C0210237

N. - Nr.

1

Data - Datum

30/05/2014

Resp. - Resp.

borlau

Codice - Code

**0210200**

Marchio - Marke

**MENZ & GASSER -**

## Confettura extra di RIBES NERO a ridotto contenuto calorico\* con zucchero (fruttosio) ed edulcorante Energiereduziert\* Konfitüre Extra SCHWARZE JOHANNISBEERE mit Zucker (Fructose) und Süßungsmittel

**Ingredienti** ribes neri, fruttosio, acqua; gelificante: pectina; correttori di acidità: acido citrico e citrato di calcio; conservante: sorbato di potassio; edulcorante: glicosidi steviolici

**Zutaten** schwarze Johannisbeeren, Fructose; Wasser; Geliermittel: Pektin; Säuerungsmittel: Citronensäure und Calciumcitrat; Konservierungsstoff: Kaliumsorbat; Süßstoff: Steviolglycosiden

\*30% in meno di calorie rispetto ad una confettura standard - \*30% weniger Kalorien gegenüber einer Konfitüre

### Parametri chimico-fisici

#### Chemisch-physikalische Eigenschaften

°Brix (20°C) 38  
pH (20°C) 3,20 +/- 0,20

### Caratteristiche qualitative e sensoriali

#### Qualitative und sensorische Eigenschaften

**Frutta utilizzata** 40 g per 100g  
**Fruchtanteil**

**Coloranti** Assenti  
**Farbstoffe** Keine

**Aromi** Assenti  
**Aromen** Keine

**Conservanti** Sorbato di potassio  
**Konservierungsstoffe** Kaliumsorbat

**Tipologia di prodotto** Con pezzettini di frutta  
**Produktart** Mit kleinen Fruchtstücken

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

**Farbe, Geruch, Geschmack** Den geernteten reifen Früchten entsprechend, ohne Fremdnote

### Valori nutrizionali medi da Bibliografia per 100g

#### Durchschnittliche Nährwerte nach Bibliographie pro 100g

**Valore energetico - Brennwerte** 658 kJ 155 kcal

**Grassi - Fett** 0,1 g  
di cui: -saturi- davon: -gesättigte Fettsäure 0 g

**Carboidrati - Kohlenhydrate** 36 g  
di cui: -zuccheri - davon: -Zucker 35 g

**Proteine - Eiweiß** 0,5 g

**Sale - Salz** 0,10 g

**Fibre - Ballaststoffe** 2,4 g

### Confezionamento

100 x 20g

#### Verpackung

Monoporzioni chiuse con pellicola e confezionate in un cartone debitamente etichettato  
Pappkarton beinhaltend Portionen mit Folie

### Durabilità e conservazione

#### Haltbarkeit und Aufbewahrung

12 mesi Da conservare al fresco

12 Monate Kühl aufbewahren

### Trasporto e immagazzinaggio

#### 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 bei Raumtemperatur. Kühl und trocken lagern, nicht in direktem Sonnenlicht oder in der Nähe von Wärmequellen lagern

### Parametri microbiologici

#### Mikrobiologische Eigenschaften

**Carica batterica totale** < 500 ufc/g  
**Gesamtkeimzahl** < 500 KbE/g

**Lieviti e muffe** Non rilevabili in 10g  
**Hefen und Schimmelpilze** Nicht nachweisbar in 10g

**Coliformi** Non rilevabili 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





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

# SCHEDA TECNICA PRODUKTSPEZIFIKATION

Pagina - Seite

8 / 8

Revisione - Revision

C0210237

N. - Nr.

1

Data - Datum

30/05/2014

Resp. - Resp.

borlau

Codice - Code

**0210200**

**ALLERGENI** secondo l'allegato II del Reg 1169/2011/CE e successive modifiche  
**ALLERGENEN** gemäß Anlage II der Richtlinie 1169/2011/EG und nachfolgenden Änderungen

Presence		Presence	
CEREALI contenenti GLUTINE e prodotti derivati <i>GLUTENHALTIGES Getreide, hergestellte Erzeugnisse</i>	NO	FRUTTA A GUSCIO e derivati (1) <i>SCHALENFRÜCHTE (1)</i>	NO
CROSTACEI e prodotti a base di crostacei <i>KREBSTIERE und Krebstiererzeugnisse</i>	NO	SEDANO e prodotti a base di sedano <i>SELLERIE und Sellerieerzeugnisse</i>	NO
UOVA e prodotti a base di uova <i>EIER und Eierzeugnisse</i>	NO	SENAPE e prodotti a base di senape <i>SENF und Senferzeugnisse</i>	NO
PESCE e prodotti a base di pesce <i>FISCH und Fischerzeugnisse</i>	NO	SESAMO e prodotti a base di sesamo <i>SESAMSAMEN und Sesamsamenerzeugnisse</i>	NO
ARACHIDI e prodotti a base di arachidi <i>ERDNÜSSE und Erdnusserzeugnisse</i>	NO	SOLFITI superiori a 10 mg/kg (SO <sub>2</sub> ) <i>SULFITE von mehr als 10 mg/kg (SO<sub>2</sub>)</i>	NO
SOIA e prodotti a base di soia <i>SOJA und Sojaerzeugnisse</i>	NO	LUPINO e prodotti a base di lupino <i>LUPINE und Lupinenerzeugnisse</i>	NO
LATTE e prodotti a base di latte <i>MILCH und Milcherzeugnisse</i>	NO	MOLLUSCHI e prodotti a base di mollusco <i>WEICHTIERE und Weichtiererzeugnisse</i>	NO

(1) FRUTTA A GUSCIO es: Mandorle (*Amgydalus 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*)

*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.

**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.

**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*

